KitchenAid®

PROFESSIONAL COOKING SERIES DUAL FUEL RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts accessories or service, call: **1-800-422-1230**

In Canada, call for assistance **1-800-461-5681**, for installation and service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at...

www.kitchenaid.com or **www.KitchenAid.ca**

CUISINIÈRE À DOUBLE COMBUSTIBLE, SÉRIE PROFESSIONNELLE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...

www.KitchenAid.ca



To the installer: Please leave this instruction book with the unit.
To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Pour l'installateur : laisser ce manuel d'instructions avec l'appareil.
Pour le consommateur : lire ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure.

Models/Modèles KDRP407 KDRP462 KDRP463 KDRP467

4456611

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

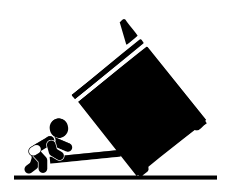
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

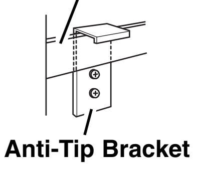
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to wall behind range.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to wall behind range.**
- **Slide range completely back, so anti-tip bracket is over rear brace of range.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE,THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD. LOOK FOR THE ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO WALL BEHIND RANGE. SLIDE RANGE COMPLETELY BACK, SO ANTI-TIP BRACKET IS OVER REAR BRACE OF RANGE.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.* In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

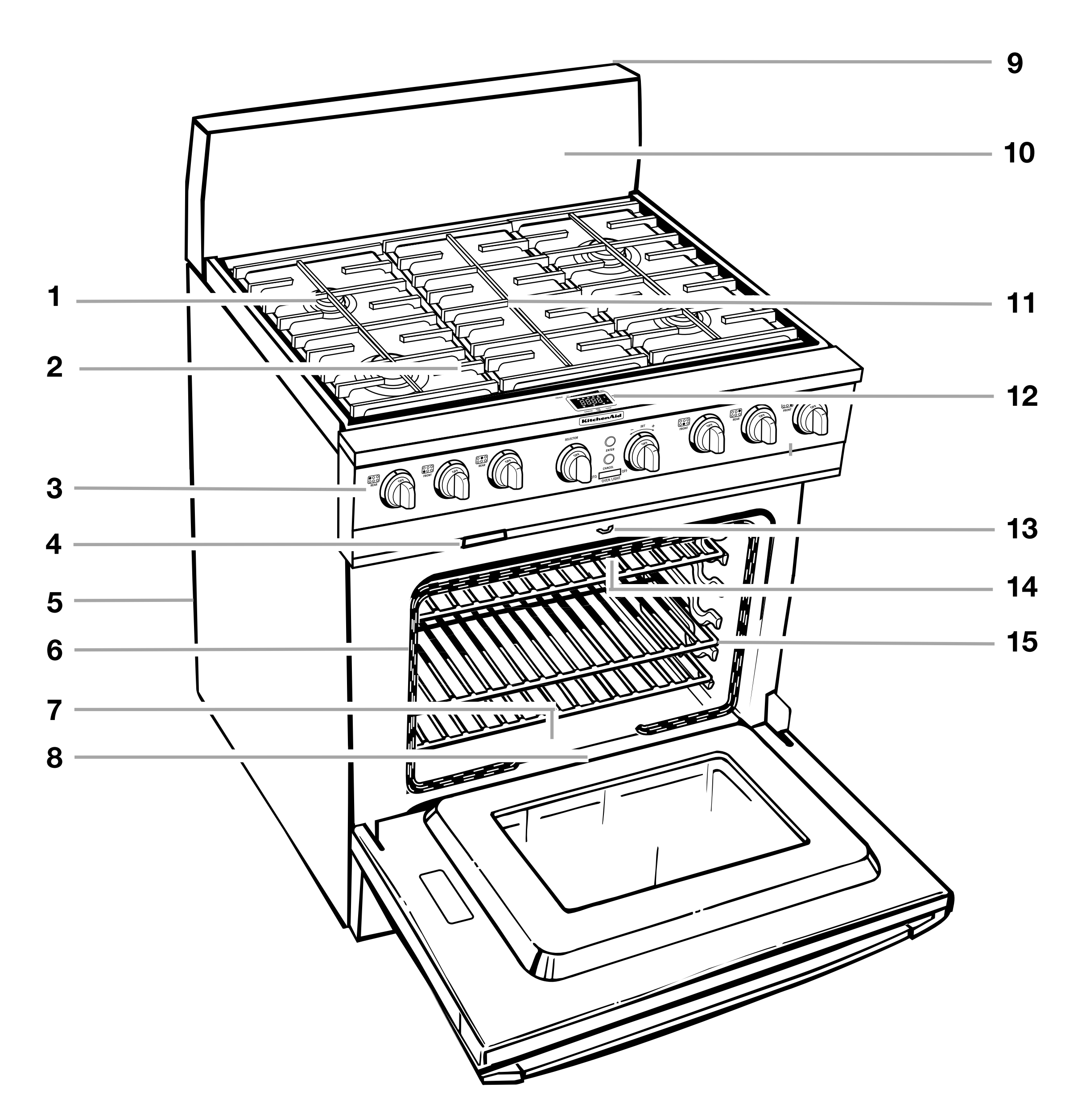
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

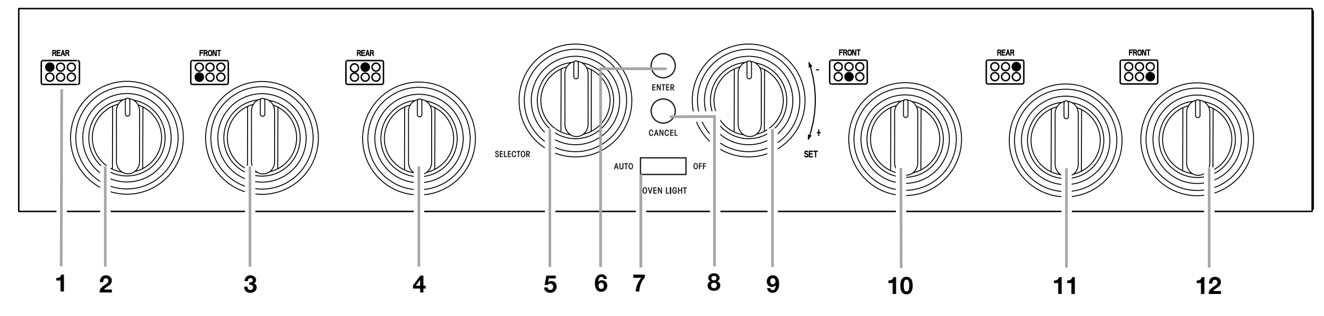
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Range

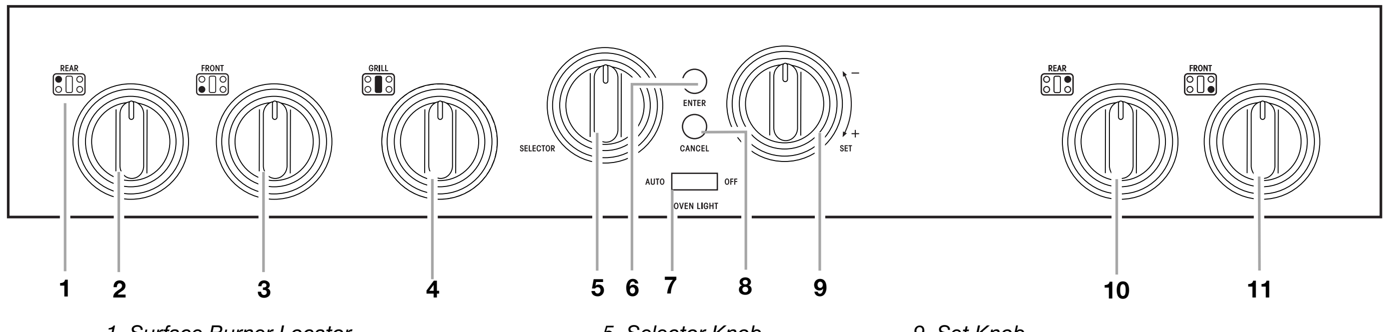


1. Surface Burner
2. Surface Burner Grate
3. Control Panel
4. Oven Vent
5. Gas Regulator (rear of unit)
6. Door Gasket
7. Bake Element (not visible)
8. Model and Serial Number Plate (located on center front frame, below oven cavity)
9. 2-Pin Connector (not shown; rear of unit - not for consumer use - for factory test only)
10. Stainless Steel Backguard (Island Trim not shown)
11. Grille, Griddle, Center Burners or Filler Grate
12. Electronic Oven Control Display
13. Self-Cleaning Latch
14. Broil Element (not shown)
15. Oven Rack

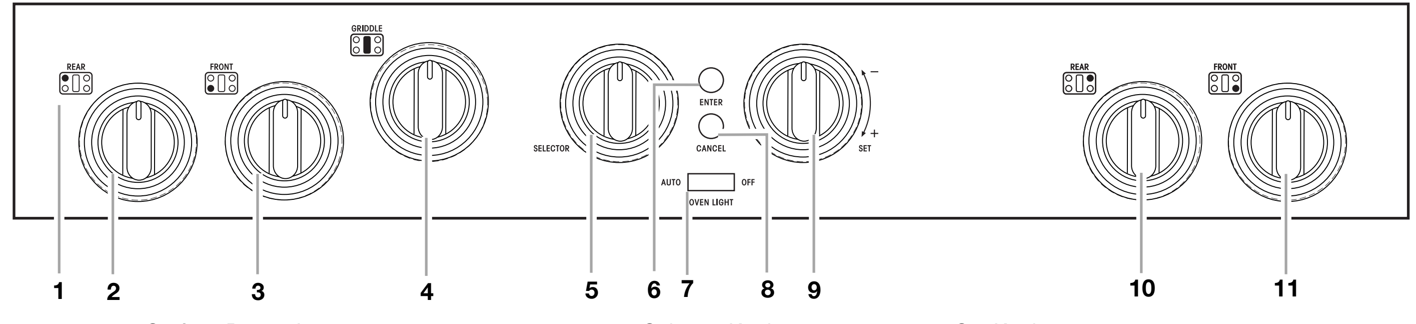
36-Inch (91.44 cm) Control Panels



1. Surface Burner Locator
2. Left Rear Control Knob (15,000 BTU)
3. Left Front Control Knob (6,000 BTU)
4. Rear Center Control Knob (15,000 BTU)
5. Selector Knob
6. Enter Button
7. Oven Light Switch
8. Cancel Button
9. Set Knob
10. Front Center Control Knob (15,000 BTU)
11. Right Rear Control Knob (15,000 BTU)
12. Right Front Control Knob (6,000 BTU)

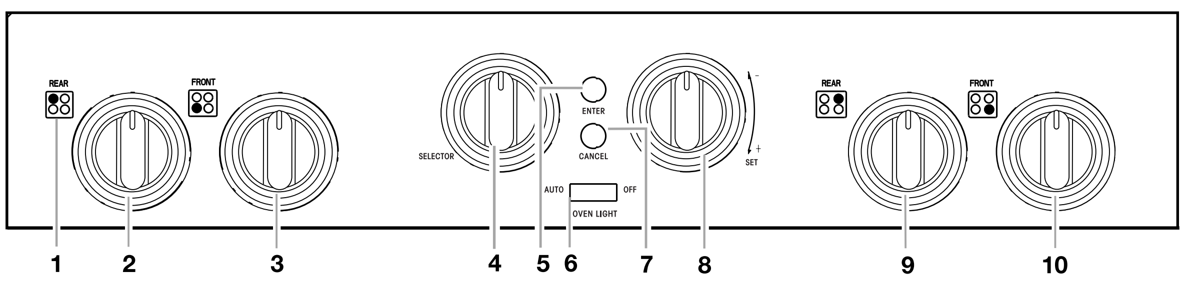


1. Surface Burner Locator
2. Left Rear Control Knob (15,000 BTU)
3. Left Front Control Knob (6,000 BTU)
4. Grille Control Knob (18,000 BTU)
5. Selector Knob
6. Enter Button
7. Oven Light Switch
8. Cancel Button
9. Set Knob
10. Right Rear Control Knob (15,000 BTU)
11. Right Front Control Knob (6,000 BTU)



1. Surface Burner Locator
2. Left Rear Control Knob (15,000 BTU)
3. Left Front Control Knob (6,000 BTU)
4. Griddle Control Knob (15,000 BTU)
5. Selector Knob
6. Enter Button
7. Oven Light Switch
8. Cancel Button
9. Set Knob
10. Right Rear Control Knob (15,000 BTU)
11. Right Front Control Knob (6,000 BTU)

30-Inch (76.2 cm) Control Panel



1. Surface Burner Locator
2. Left Rear Control Knob (15,000 BTU)
3. Left Front Control Knob (15,000 BTU)
4. Selector Knob
5. Enter Button
6. Oven Light Switch
7. Cancel Button
8. Set Knob
9. Right Rear Control Knob (15,000 BTU)
10. Right Front Control Knob (6,000 BTU)

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING

Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

IMPORTANT: Your cooktop is factory-set for use with Natural Gas. If you wish to use L.P. Gas, an L.P. Gas Conversion Kit is included with your new range. See the instructions included with the L.P. Gas conversion kit for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

The large burners (15,000 BTU [British Thermal Units]) provide the highest heat setting, and are ideal for cooking large quantities of food or liquid, using large pots and pans. The small burners (6,000 BTU) allow more accurate simmer control at the lowest setting, and are ideal for cooking smaller quantities of food, using smaller pots and pans.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, TURN THE BURNER OFF. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the igniter will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle to see if it is wired with the correct polarity.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

2. Turn knob anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	■ Light the burner.
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED to HI	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food.
MED	■ Fry or sauté foods. ■ Hold a slow boil.
MED to LO	■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO (with Simmer Plate)	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter. ■ Simmer.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Power failure

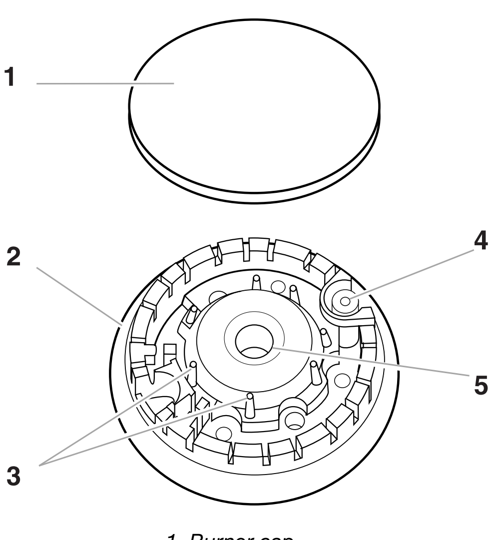
In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to HI. After burner lights, turn knob to setting.

Sealed Surface Burners

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

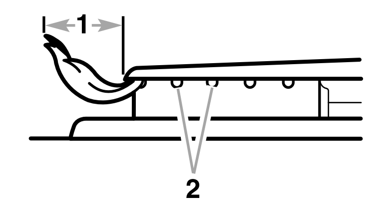
Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.



1. Burner cap
2. Burner base
3. Alignment pins
4. Igniter
5. Gas tube opening

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Protect it from spillovers by always using a burner cap.

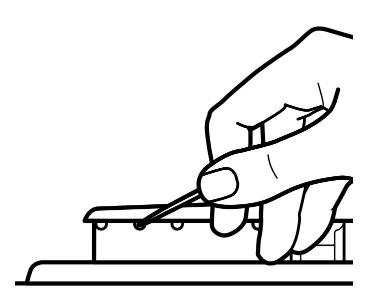


1. 1-1½ in. (25-38 mm)
2. Burner ports

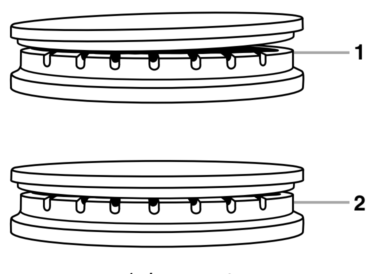
Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



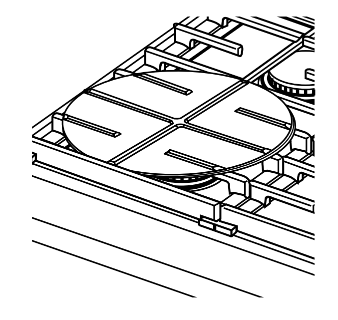
4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins on the cap are properly aligned with the burner base.

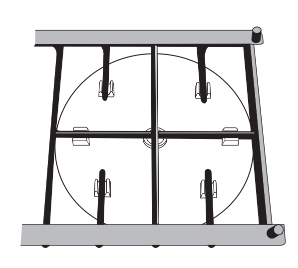


1. Incorrect
2. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Simmer Plate





The Simmer Plate is made of aluminum to evenly spread the heat over the bottom of cookware. It can be used on the large surface burners.

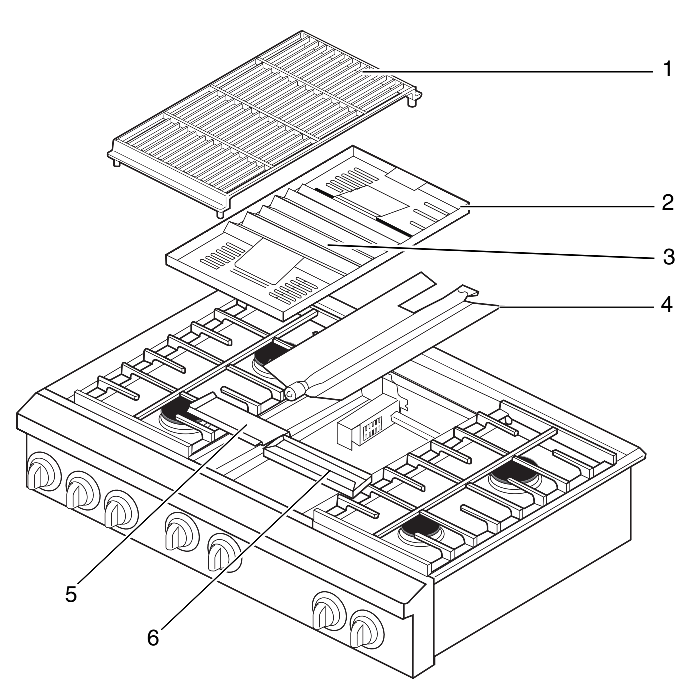
Do not use the Simmer Plate above the medium setting. For best results, use the Simmer Plate with burner settings in the medium to low range on the cooktop when lower temperatures are needed for simmering, or for maintaining food at a low temperature over an extended period of time.

Channels on the bottom of the Simmer Plate have been designed so it fits properly and securely over the grate (as shown).

See "Assistance or Service" section to order extra Simmer Plates.

Grille

(on some models)



1. Grille Grate
2. Wave Tray
3. Wave Plate
4. Burner Assembly
5. Front Spill Guard
6. Drip Tray

The grille module consists of a cast-iron grate, a wave tray, a wave plate, a burner assembly, a front spill guard and a drip tray. It is used to grill foods. Refer to the "Grille Chart" for cook times and settings.

When using the grille, follow the guidelines below.

- Do not leave the grille unattended while cooking.
- Do not use aluminum foil, charcoal or wood chips.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Allow space between food on the grille. Crowding food will result in uneven cooking.
- Use a metal spatula or tongs to turn food.
- Steaks, chops and hamburgers should be turned only once to prevent loss of juices.
- For even cooking, foods such as chicken quarters should be turned several times.
- To check for doneness of meats and poultry, use an instant read thermometer or make a small cut in the center of the food. This will prevent loss of juices.

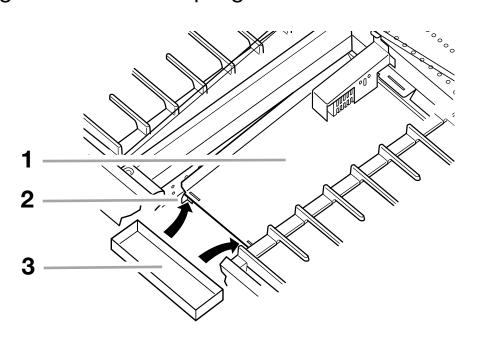
Before removing or replacing grille, make sure the control knobs are turned to OFF. Allow the grille to cool completely before handling.

To Remove:

1. Remove grille grate.
2. Remove wave tray and wave plate.
3. Remove burner assembly.
4. Remove front spill guard.
5. Remove drip tray.
6. Clean basin. See "General Cleaning" section.

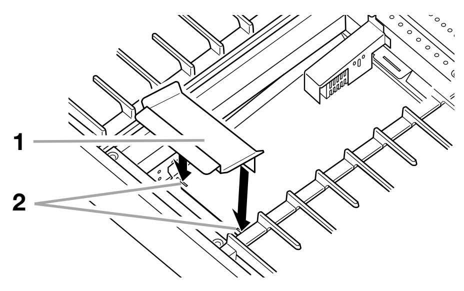
To Replace:

1. Lift burner assembly out of basin and set aside.
2. Place drip tray on bottom of grille basin and slide the tray forward so that it is located side to side and against the locating feet of the rear spill guard.



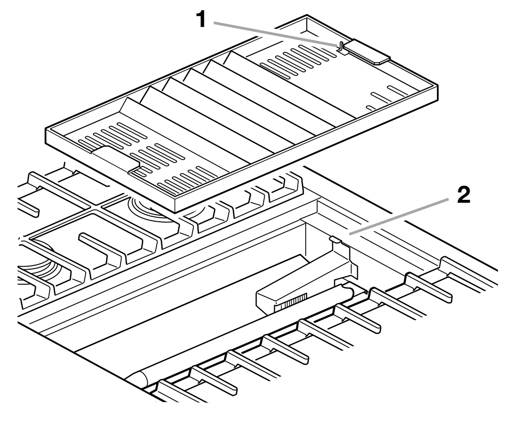
1. Rear spill guard
2. Locating feet
3. Drip tray

3. Insert the front spill guard feet into the slots in the rear spill guard. The rear flange will rest on the burner box.



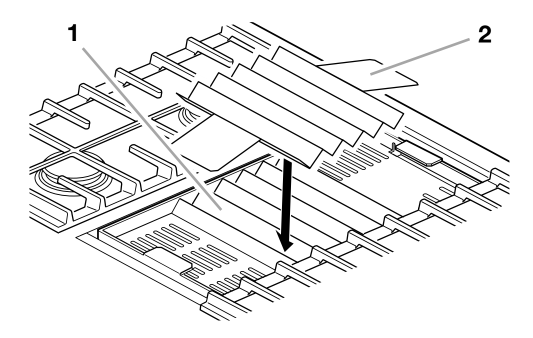
1. Front spill guard
2. Feet and slots

4. Place burner assembly over spill guard, making sure burner's rear flange is seated in slot.
5. Install the wave tray into the grille. The tab in the left rear corner of the bay must fit through the slot in the left rear corner of the wave tray.



1. Slot for locating tab
2. Locating tab

6. Place the wave plate on the wave tray. The wave plate must be centered on the wave tray.



1. Wave tray
2. Wave plate

7. Replace grille grate.

To Use:

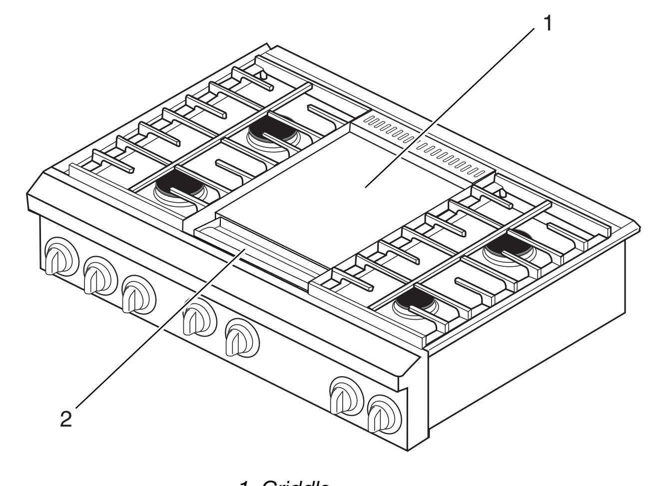
1. Turn on overhead range hood.
2. If desired, apply a light coating of vegetable oil or non-stick cooking spray to grille grate.
3. Push in and turn knob to LITE/HI. The flame will ignite in 30-40 seconds. Allow grille to preheat for 10 minutes.
4. Turn knob to desired cook setting. Place food on grille.

GRILLE CHART

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD	SETTING	COOK TIME TOTAL MINUTES
Steak		
1 in. (2.5 cm)		
medium	MED-HI	16-20
well done	MED-HI	20-30
Ground Meat Patties		
½-¾ in. (1.3-1.9 cm)	MED	20-25
Pork Chops		
1 in. (2.5 cm)	MED	35-55
Ham Slices		
½ in. (1.3 cm)	MED-HI	8-12
Frankfurters and Pre-cooked Sausages	MED	8-15
Chicken		
Quarters	MED-LO	50-80
Breasts, boneless	MED	20-40
Fish Steaks		
¾-1 in. (1.9-2.5 cm)	MED	10-15

Griddle
(on some models)



1. Griddle
2. Drip Tray

The griddle is a built-in unit made of polished steel and comes with a drip tray. It is shipped with a protective coating covered with paper to prevent rust from occurring and must be removed before using. See the “General Cleaning” section for more information.

- Do not use cookware on the griddle.
- Do not pour cold water on a hot griddle. This may warp the griddle, producing an uneven cooking surface.
- The griddle must be level to operate properly.
- The griddle should be preheated before cooking most foods. Refer to recipe or package instructions.
- Remove and clean the grease tray and the area below after each use.
- After each cleaning, wipe the griddle surface with a light film of cooking oil to protect the finish from rust and corrosion. Do not use corn oil.
- It is normal for a seasoned griddle to darken with use.

Before cleaning the griddle, turn control knobs to OFF and allow griddle to cool.

First Time Use:

1. Remove the paper from the griddle.
2. Completely remove the protective coating from the surface with warm soapy water and a soft cloth or sponge. Rinse and dry.
3. Pour 1 teaspoon (5 mL) of vegetable oil onto the center of the griddle and spread evenly over the entire surface with a paper towel.

   The griddle is ready for use. If desired, additional grease or shortening may be used when cooking.

To Use:

1. Push in and turn knob to LITE/HI. The flame will ignite in 30-40 seconds. Allow griddle to preheat for 10 minutes. Place food on griddle.
2. If preheating is not required, start cooking food at desired temperature setting.

GRIDDLE CHART

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD	SETTING	COOK TIME TOTAL MINUTES
Sausage Patties and Links	325°F (163°C)	12-18
Bacon Slices	350°F (177°C)	7-11
Ham Steaks (fully cooked)	325°F (163°C)	5-7
Ground Meat Patties	350°F (177°C)	10-15
Frankfurters and Pre-cooked Sausages	325°F (163°C)	8-15
Fish Steaks, Fillets	325°F (163°C)	8-15
Eggs	300°F (149°C)	3-5
Hash Brown Potatoes	400°F to 425°F (204°C to 218°C)	8-12
French Toast	350°F (177°C)	5-7
Pancakes	350°F (177°C)	2-4
Grilled Sandwiches	325°F (163°C)	3-5

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. In Canada, contact Agriculture Canada. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

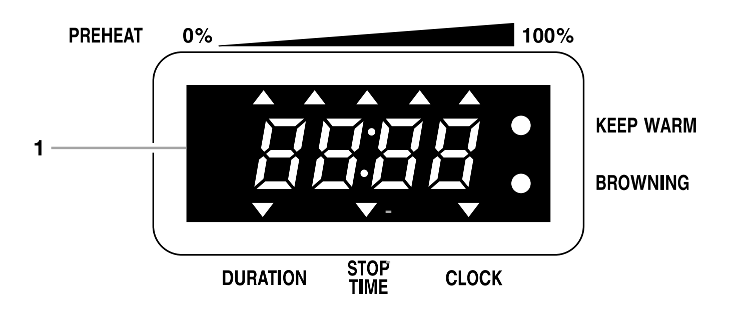
Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

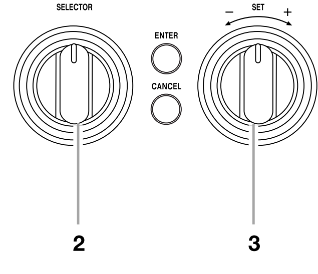
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL





1. Display
2. Selector Control Knob
3. Set Control Knob

Displays

When power is first supplied to the appliance, “PF” will appear.

Any other time “PF” appears, a power failure has occurred. Turn the SELECTOR control knob to the RESET position, press the ENTER button, and follow the clock setting instructions in the “Clock” section.

Selector and Set Control Knobs

All cooking functions are set with the SELECTOR control knob. The selected function will automatically begin with current settings after 10 seconds if other settings are not changed. Once a cycle is complete, turn the SELECTOR control knob to the RESET position to select a new function.

All temperature or time adjustments are set with the SET control knob. All temperature adjustments are displayed in 5°F (3°C) increments.

The speed with which the knob is turned is reflected on the display.

Enter and Cancel

The ENTER button begins any oven function.

The CANCEL button stops any oven function except for the Clock/Time of Day. After canceling an operation, “End” will be displayed to show the function was canceled.

The cooling fan might continue operating after a function has ended, but will shut off automatically when the oven has cooled.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

1. Turn the SELECTOR knob to the RESET position.
2. Press the ENTER button until the display shows “12:00” and the CLOCK indicator is blinking.
3. Turn the SET knob to set the time of day.
4. Press the ENTER button to accept time on display.

To Change: Repeat steps 2-4 to change time of day to the display.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

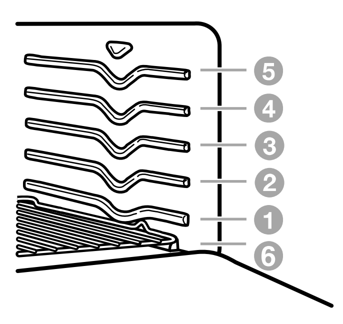
Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.
- Do not cover food with aluminum foil when convection cooking (on some models).

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.



RACKS

Position racks before turning the oven on. Do not move racks with bakeware on them. Make sure racks are level. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, non-frozen pies	2 or 3
Extra large items	6

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

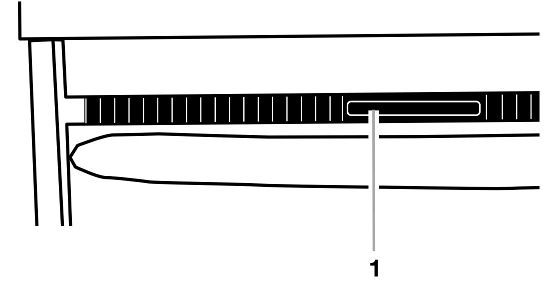
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or non-stick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, always rely on a meat thermometer to determine doneness of meat and poultry. The internal temperature, not appearance, is what counts. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½ in. (1.25 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat in two or three places.

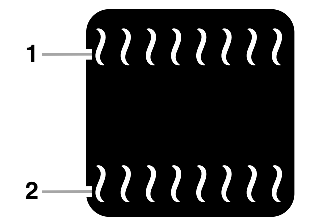
Oven Vent



1. Oven door vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Bake



1. Broil element (example only)
2. Bake element (example only)

The BAKE function is ideal for baking, roasting or heating casseroles.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

If the oven door is opened during baking or roasting, the broil and bake elements will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Turn the SELECTOR knob to BAKE.

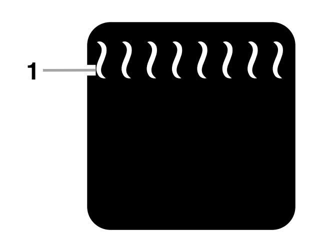
   The display will read 350°F (177°C).

2. Turn the SET knob to desired temperature.

   The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

3. Press the ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
4. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Broil



1. Broil element (example only)

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- Use only the broiler pan and grid provided with the range. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to Broiling chart. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

To Broil:

1. Close the door.
2. Turn the SELECTOR knob to BROIL.

   "HI" will appear on the display

3. Turn the SET knob to the desired broil level.
4. Press the ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
5. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Broil Settings

Use the following chart when setting broiling levels and broiling temperatures.

BROIL LEVEL	BROIL PERCENTAGE	BROIL TEMPERATURE
HI	100	500°F
Br4	90	450°F
Br3	80	400°F
Br2	70	350°F
LOW	60	300°F

BROILING CHART

For best results, place food 3 in. (7 cm) or more from the broil burner. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	BROIL LEVEL	TOTAL TIME (min.)
Steak			
1 in. (2.5 cm) thick			
medium rare	4	HI	21-23
medium	4	HI	23-25
well done	4	HI	27-29
***Ground meat patties**			
¾ in. (2 cm) thick			
well done	4	HI	20-22
Pork chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	HI	30-33
Lamb chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	HI	22-26
Chicken			
bone-in pieces	3	HI	34-40
boneless breasts	4	HI	22-32
Fish			
Fillets ¼- ½ in. (.6-1.3 cm) thick	4	HI	12-15
Steaks ¾- 1 in. (2-2.5 cm) thick	4	HI	24-27

* Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

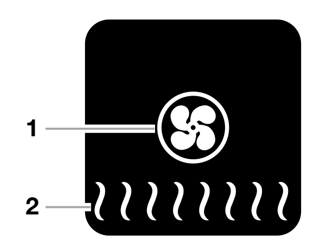
Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air maintains a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

Most foods can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F to 50°F (14°C to 28°C) and cooking time can be shortened by as much as 30 percent, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in two or three places.

Convection Bake



1. Convection element heat and fan (example only)
2. Bake heat (example only)

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1 in. (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection bake preheating, the bake and convection elements heat the oven cavity. After preheat, the convection element and the bake element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection baking or preheating, the bake and convection elements and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

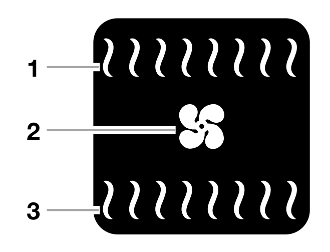
Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When using two racks, place on guides 2 and 4. When using three racks, place on guides 1, 3 and 5.

1. Turn the SELECTOR knob to CONVECT BAKE.

   The display will show 325°F (163°C).
2. Turn the SET knob to desired temperature.

   The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. Press the ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
4. Turn the SELECTOR knob to the RESET when finished cooking.

Convection Roast



1. Broil heat (example only)
2. Convection fan (example only)
3. Bake heat (example only)

Convection roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack. During convection roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

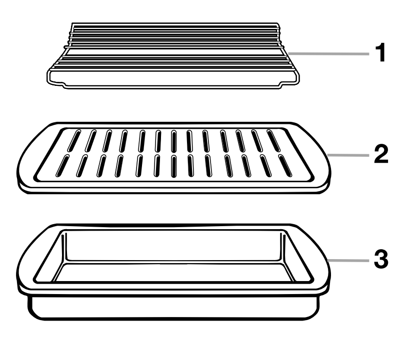
If the oven door is opened during convection roasting, the broil and bake elements and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Use the roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.



1. Roasting rack
2. Broiler grid
3. Broil pan

1. Turn the SELECTOR knob to CONVECT ROAST.
   The display will read 300°F (149°C).
2. Turn the SET knob to desired temperature.
   The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
3. Press the ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
4. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

CONVECTION ROASTING CHART

Use the following chart below when convection roasting meats and poultry.

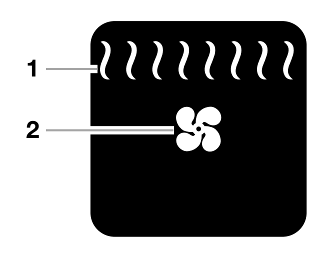
Food/Rack Position	Cook Time (minutes per 1 lb)	Oven Temp.	Internal Food Temp.
Beef, Rack Position 2			
Rib Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
Rib Roast (boneless)			
rare	22-25		140°F (60°C)
medium	27-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	32-35		170°F (77°C)
Rump, Sirloin Tip Roast			
rare	20-25		140°F (60°C)
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
Meat Loaf	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Veal, Rack Position 2			
Loin, Rib, Rump Roast			
medium	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
well done	30-40		170°F (77°C)
Pork, Rack Position 2			
Loin Roast (boneless)	30-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Shoulder Roast	35-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Ham, Rack Position 2			
Fresh (uncooked)	25-35	300°F (149°C)	170°F (77°C)
Fully Cooked	15-20	300°F (149°C)	170°F (77°C)
Lamb, Rack Position 2			
Leg, Shoulder Roast			
medium	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
well done	30-35		170°F (77°C)
***Chicken, Rack Position 2**			
Whole			
3-5 lbs. (1.5-2.2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lbs. (2.2-3.1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)
***Turkey, Rack Positions 1 or 2**			

* Do not stuff poultry when convection roasting.

Food/Rack Position	Cook Time (minutes per 1 lb)	Oven Temp.	Internal Food Temp.
13 lbs. and under (5.85 kg)	10-15	300°F (149°C)	185°F (85°C)
Over 13 lbs. (5.85 kg)	10-12	300°F (149°C)	185°F (85°C)
***Cornish Game Hens, Rack Position 2 or 3**			
1-1.5 lbs. (0.5-0.7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

* Do not stuff poultry when convection roasting.

Convection Broil



1. Broil heat (example only)
2. Fan (example only)

During convection broiling, the broil element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

The temperature is preset at 500°F (260°C), which is "HI," but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the broil element and fan will turn off immediately. They will come back on once the door is closed.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see "Broil" section for general broiling guidelines. Position rack.

Allow the oven to preheat for 5 minutes. Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

1. Close the door.
2. Turn the SELECTOR knob to CONVECT BROIL.

   The display will show "HI."
3. Turn the SET knob to the desired convection broil level.
4. Press the ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
5. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished cooking.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow your recipe recommendation.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide two, then place broiler pan on guide one. See "Positioning Racks and Bakeware" for diagram. Put 2 cups (500 mL) of boiling water in the broiler pan. Close the door.

1. Turn the SELECTOR knob to PROOF/KEEP WARM.

   The display will show 100°F (38°C).
2. Press the ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.

   Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement, broiler pan and water and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

To Bake:

1. Turn the SELECTOR knob to BREAD BAKING.

   The display will read 430°F (221°C).
2. Turn the SET knob to the desired preheat temperature.

   The preheat temperature setting is adjustable between 430°F and 390°F (221°C and 199°C).
3. Press the ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.

   Once the oven reaches preheat, a single tone will sound and the oven display will show 40°F (22°C) below the preheat temperature setting of 350°F-390°F (177°C-199°C).
4. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished.

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Keep Warm function allows hot cooked foods to stay warm before serving. It can also be used at the end of a timed cook. (See "Timed Cooking" section.)

To Use:

1. Turn the SELECTOR knob to PROOF/KEEP WARM.
2. Adjust SET knob to 170°F (77°C).
3. Press ENTER button to start, or after 10 seconds, the function will start automatically.
4. Turn the SELECTOR knob to the RESET position when finished.

Timed Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

If there is a pause of 20 seconds between any of the following steps, the function will automatically begin with the current settings.

To Set a Cook Time:

1. Turn the SELECTOR knob to the desired cook function.
2. Turn the SET knob to the desired temperature.
3. Press the ENTER button twice. The DURATION indicator will flash and "-0:00" will show on the display.
4. Turn the SET knob to set the length of time to cook.
5. Press the ENTER button again to view the stop time.

   To set a different stop time, turn the SET knob.
6. Press the ENTER button. Proceed to next section for Browning function, or Timed Cooking will automatically begin in 20 seconds.

To Use the Browning Function (available in Bake, Convection Bake, and Convection Roast):

After completing the Cook Time setting steps above, the browning light will blink. Turn the SET knob to "brn1," "brn2," or "brn3." (Select "brn0" to cancel browning function.) Press the ENTER button and the browning light will glow (if selected). Proceed to next section, or timed Cooking will automatically begin in 20 seconds.

To Use the Keep Warm Function:

After completing the Cook Time and Browning Function setting steps above, the Keep Warm light will blink. Turn the SET knob to choose a Keep Warm temperature of 170°F (77°C), or "---F" to cancel the Keep Warm function. Press the ENTER button and the Keep Warm light will glow (if selected).

When END appears in the display and the oven beeps, the Timed Cooking function is complete. Turn the SELECTOR knob to the RESET position.

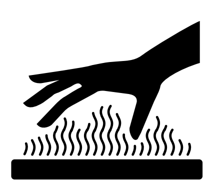
To Cancel Duration, Stop Time, Browning and Keep Warm Functions:

Turn the SELECTOR knob to the RESET position or press the CANCEL button.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. See "Oven Vent(s)" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½ in. (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being careful not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Turn the SELECTOR knob to CLEAN.
2. Turn the SET knob to "On."
3. Press the ENTER button to start a preset non-adjustable 3 hour 30 minute cycle.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Turn the SELECTOR knob to CLEAN.
2. Turn the SET knob to "On."
3. Press the ENTER button to start a preset non-adjustable 3 hour 30 minute cycle.
4. Press the ENTER button twice.

   The time the cycle will end is displayed and the STOP TIME LED will blink.
5. Turn the SET knob to STOP TIME.
6. Press the ENTER button.

   The DURATION and STOP TIME arrow will glow.

To Stop Self-Clean any time:

Turn the SELECTOR knob to the RESET position or press the CANCEL button. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

STAINLESS STEEL

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner & Polish (not included):

  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

SURFACE BURNERS

Sealed Burner models

See "Sealed Surface Burners" section.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

NOTE: When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the grille module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. For example, the knobs for the surface burner controls will read "LITE," while the knob for the grille will read "LITE/HI."

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

- Soap and water.

  Wash, rinse and dry with a soft cloth.
- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

SIMMER PLATE

Do not clean in dishwasher.

- Liquid detergent and water.

  Wipe with damp cloth or sponge then rinse with clean water and wipe dry.

- Mild-abrasive cleanser

  Rub in the direction of the grain lines with a damp cloth or sponge. Rinse thoroughly. Repeat if necessary.

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

GRILLE MODULE

For more information, see “Grille” section.

Do not use oven cleaners, metal brushes, abrasive scouring pads or other scrubbers made to clean outdoor grills.

Grille Grate

Do not clean grille grate in dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.

- Clean the grille grate shortly after cooking is completed and the burner has been turned off.
- While still warm, use a soft bristle barbecue brush to scrub the grille grate. Oven mitts may be worn while cleaning.
- For thorough cleaning of the grille grate, soak in warm, soapy water for 30 minutes. After soaking, scrub with nonabrasive pad.

Wave Tray and Wave Plate

- Soak in warm, soapy water to loosen soil. After soaking, scrub with a nonabrasive pad.

Burner Assembly

Do not soak in water.

- Soap and water or nonabrasive cleanser.
- Damp cloth or nonabrasive pad.

Front Spill Guard and Drip Tray

Allow cooktop to cool completely before cleaning.

- Soap and water or nonabrasive cleanser.
- Damp cloth or nonabrasive pad.

Module Basin

- Warm, soapy water.
- Nonabrasive pad or sponge.
- For heavy soil, soak paper towels in household cleanser and lay them on the soil for at least 30 minutes. After soaking, scrub with a nonabrasive pad.

GRIDDLE MODULE

Clean the griddle shortly after removing food and the burner has been turned off.

- Use a metal spatula to scrape reside into the drip tray. To avoid damaging the surface, always rub in the direction of the polish lines. If necessary, scrub the griddle surface with a nonabrasive pad and a little cooking oil or use a griddle screen cleaner (not supplied with this unit).
- Hot, soapy water and/or soft plastic scrub pad.
- After cleaning, dry surface with a soft cloth or sponge. To protect the finish and prevent rust, wipe the entire surface with a light film of cooking oil.

Drip Tray and Area Under Tray

Allow cooktop to cool completely before cleaning.

- Soap and water or nonabrasive cleanser.
- Damp cloth or nonabrasive pad.

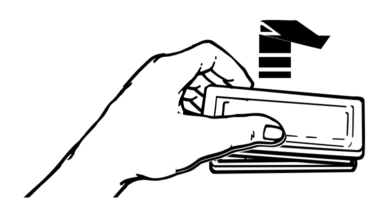
Oven Lights

The oven lights are 12 volt, 5-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened, or when the oven is operating in any cook mode while the manual light switch is in the "Auto" position. They will not work during the Self-Clean cycle, the Proof function, or when the manual light switch is in the "Off" position.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Unplug range or disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.



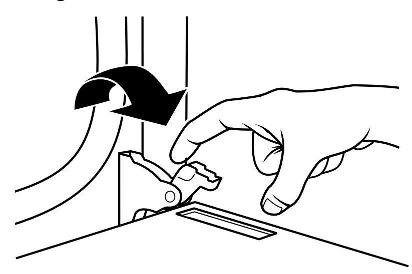
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, replace bulb cover by snapping back into wall.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if necessary, follow these instructions. The oven door is heavy.

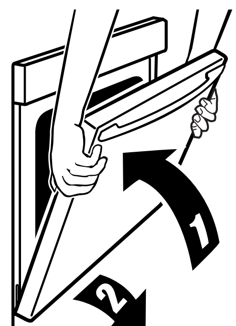
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



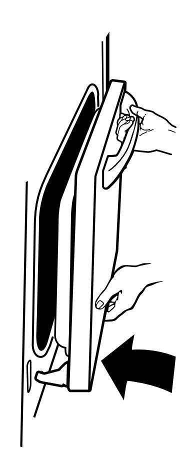
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a "click" as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Ensure that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
  On sealed burner models, see "Sealed Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  On sealed burner models, see "Sealed Surface Burners" section.
- **On models with caps, are the burner caps positioned properly?**
  See "Sealed Surface Burners" section.
- **Is the burner damaged?**
  On models with caps, look for a warped cap. If cap will not spin freely on a flat surface, painted side down, the cap is warped. Switch cap with a different surface burner to check for further warping. Contact a trained repair specialist.
- **Is propane gas being used?**
  The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Burner sparks but does not light

- **Is there continuous sparking, but the burner does not light?**
  Discontinue use of the surface burner and contact a service technician.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.

Grille and Griddle results not what expected

- **Was the grille or griddle preheated?**
  Preheat grille or griddle. See "Grille" or "Griddle" sections for more information.
- **Is there proper air circulation between foods?**
  Space food evenly across the grille grates.
- **Are foods taking too long to cook?**
  Partially frozen or very cold foods will increase cooking time. Thoroughly defrost foods.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.

Cooling fan runs during baking, broiling or cleaning

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the electronic control, and may run for up to 45 minutes after oven has been turned off.

Display shows messages

- **Is the display showing "PF," "PF id=27" or "PF id=30"?**
  There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. On some models, reset the clock if needed. See "Clock" section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. See "Display(s)" section. If it reappears, call for service.

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed Cooking" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase or decrease temperature 25°F (14°C).
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase or decrease baking or roasting time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Decrease oven temperature 15°F to 25°F (9°C to 14°C).
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you only use factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer Interaction Center toll free:

1-800-422-1230.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer Interaction Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer Interaction Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on "Shop-Online," then "Accessories."

Stainless Steel Cleaner & Polish
Order Part #4396095

Simmer Plate
Order Part #4455109

Griddle Cover
(on some models)
Order Part #4396305

Wok Ring
Order Part #8284965

In Canada

For product related questions, please call the KitchenAid Canada Customer Interaction Center toll free: **1-800-461-5681**
Monday to Friday 8:00 a.m. - 6:00 p.m. (EST).
Saturday 8:30 a.m. - 4:30 p.m. (EST).

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.

For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777.** KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer Interaction Center
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® COOKTOP, BUILT-IN OVEN AND RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON ELECTRIC ELEMENTS, CERAMIC GLASS COOKTOP, GAS BURNERS, AND SOLID STATE TOUCH CONTROL SYSTEM

On electric ranges and electric cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for any electric element to correct defects in materials or workmanship.

On ceramic glass ranges and ceramic glass cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the ceramic glass cooktop. KitchenAid warrants that the ceramic glass cooktop will not discolor, the cooktop pattern will not wear off, the rubber seal between the ceramic glass cooktop and porcelain edge will not crack, the ceramic glass cooktop will not crack due to thermal shock and the surface unit elements will not burn out.

On gas ranges and gas cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship.

On ranges and built-in ovens, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship. KitchenAid will pay for factory specified parts for solid state touch control system and Magnetron tube in combination ovens to correct defects in materials or workmanship.

SIXTH THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY ON RANGES AND BUILT-IN OVENS PORCELAIN OVEN CAVITY/INNER DOOR

On ranges and built-in ovens only, in the sixth through tenth years from date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

KitchenAid will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by KitchenAid or KitchenAid Canada.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
8. Any labor costs during the limited warranty periods.

KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of this book. After checking “Troubleshooting,” additional help can be found by checking the “Assistance or Service” section or by calling the KitchenAid Customer Interaction Center, **1-800-422-1230** (toll-free), from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your KitchenAid designated service company or call **1-800-807-6777**. 4/01

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the “Parts and Features” section.

Dealer name_______________________

Address_______________________

Phone number_______________________

Model number_______________________

Serial number_______________________

Purchase date_______________________

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

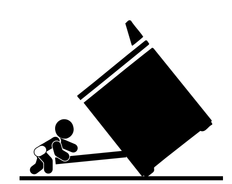
– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement sur le mur en arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La barre de fixation

La bride antibasculement

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au mur en arrière de la cuisinière.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière complètement vers l'arrière de sorte que la bride antibasculement est par-dessus la barre de fixation arrière de la cuisinière.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONTCORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR EN ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE. GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE DE SORTE QUE LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST PARDESSUS LA CROCHET DE FIXATION ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations, Partie 1.* S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à l'appareil.
- Ne jamais utiliser la cuisinière comme source de chauffage ou de réchauffage d'une pièce.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que monter debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Rangement dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans lun four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

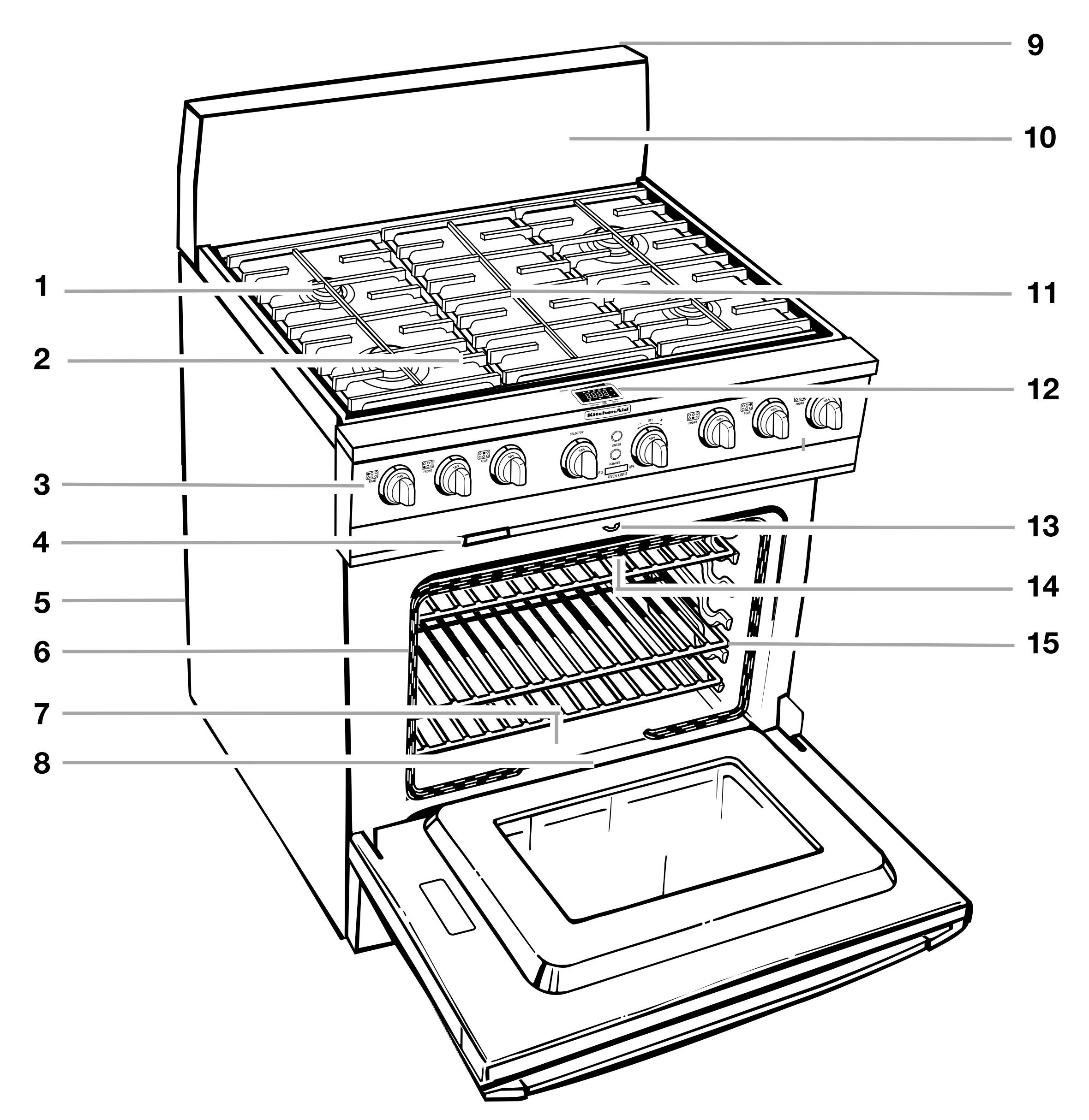
- Avant l'autonettoyage du four – Enlever la lèchefrite et le plat à cuisson au gril et tout autre ustensile. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

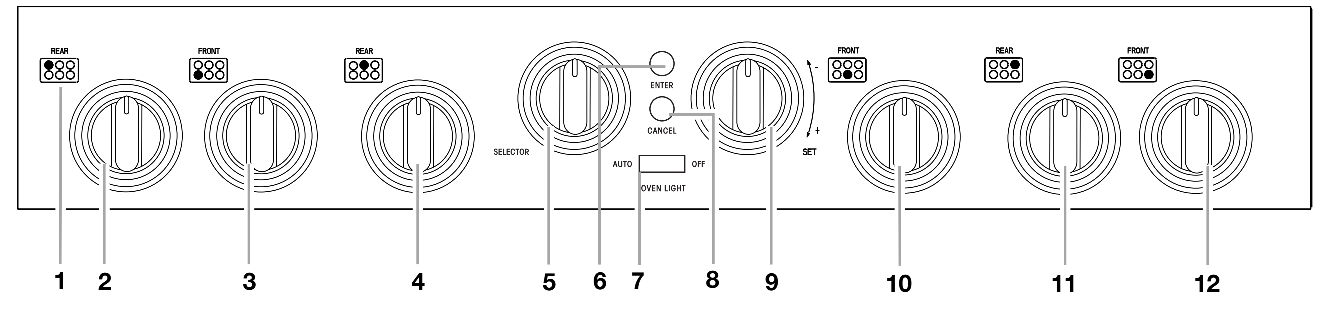
Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Cuisinière

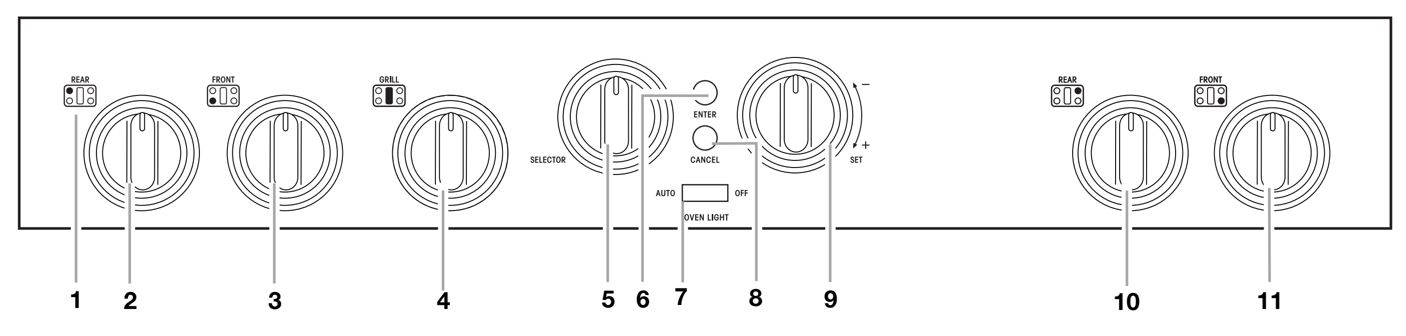


1. Brûleur de surface
2. Grille de brûleur de surface
3. Tableau de commande
4. Évent du four
5. Détendeur de gaz (arrière de la cuisinière)
6. Joint d'étanchéité de la porte
7. Élément de cuisson au four (non visible)
8. Plaque des numéros de modèle et de série (située au centre de l'encadrement de porte sous la cavité du four)
9. Connecteur à 2 tiges (non illustré; arrière de l'appareil - non destiné à l'usage des consommateurs - pour test à l'usine seulement)
10. Dosseret en acier inoxydable (garniture d'îlot non illustrée)
11. Gril, plaque à frire, brûleurs des surfaces centrales ou grille garniture
12. Afficheur des commandes de four électroniques
13. Loquet d'autonettoyage
14. Élément de cuisson au gril (non illustré)
15. Grille du four

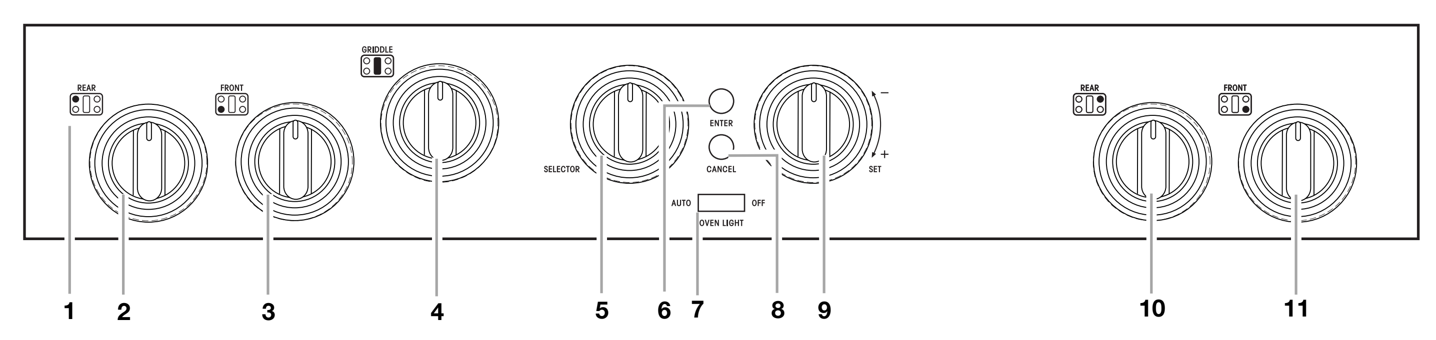
Tableaux des commandes de 36 po (91.44 cm)



1. *Témoin de brûleur de surface*
2. *Commande arrière gauche (15 000 BTU)*
3. *Commande avant gauche (6 000 BTU)*
4. *Commande arrière centrale (15 000 BTU)*
5. *Sélecteur*
6. *Bouton d’entrée*
7. *Interrupteur de lampe du four*
8. *Bouton d’annulation*
9. *Bouton de réglage*
10. *Commande avant centrale (15 000 BTU)*
11. *Commande arrière droite (15 000 BTU)*
12. *Commande avant droite (6 000 BTU)*

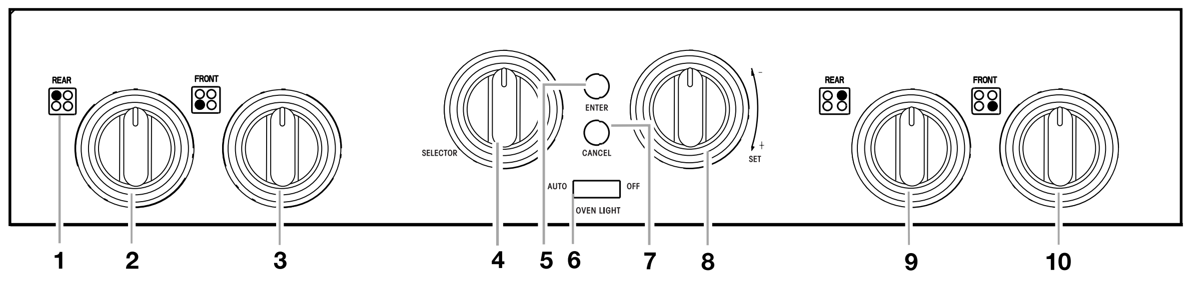


1. *Témoin de brûleur de surface*
2. *Commande arrière gauche (15 000 BTU)*
3. *Commande avant gauche (6 000 BTU)*
4. *Commande de gril (18 000 BTU)*
5. *Sélecteur*
6. *Bouton d’entrée*
7. *Interrupteur de lampe du four*
8. *Bouton d’annulation*
9. *Bouton de réglage*
10. *Commande arrière droite (15 000 BTU)*
11. *Commande avant droite (6 000 BTU)*



1. *Témoin de brûleur de surface*
2. *Commande arrière gauche (15 000 BTU)*
3. *Commande avant gauche (6 000 BTU)*
4. *Commande de plaque à frire (15 000 BTU)*
5. *Sélecteur*
6. *Bouton d’entrée*
7. *Interrupteur de lampe du four*
8. *Bouton d’annulation*
9. *Bouton de réglage*
10. *Commande arrière droite (15 000 BTU)*
11. *Commande avant droite (6 000 BTU)*

Tableau des commandes de 30 po (76.2 cm)



1. *Témoin de brûleur de surface*
2. *Commande arrière gauche (15 000 BTU)*
3. *Commande avant gauche (15 000 BTU)*
4. *Sélecteur*
5. *Bouton d’entrée*
6. *Interrupteur de lampe du four*
7. *Bouton d’annulation*
8. *Bouton de réglage*
9. *Commande arrière droite (15 000 BTU)*
10. *Commande avant droite (6 000 BTU)*

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

IMPORTANT : La table de cuisson est réglée à l'usine pour l'utilisation au gaz naturel. Pour utiliser du gaz propane, un équipement de conversion au gaz propane est compris avec la cuisinière. Voir les instructions comprises avec la trousse de conversion au gaz propane pour les détails concernant l'exécution de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont réglés à LITE (allumage).

Les grands brûleurs (15 000 BTU) sont les plus chauds et permettent de cuire de grandes quantités d'aliments ou de liquides dans de grands chaudrons. Les petits brûleurs (6 000 BTU) permettent un mijotage plus précis à des températures plus basses pour de plus petites quantités d'aliments et de plus petis chaudrons.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas allumer un brûleur sous un ustensile vide ou sans ustensile sur la grille.

REMARQUE : Vérifier à la vue si le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter le son d'un déclic. Si vous n'entendez pas un déclic, ÉTEINDRE LE BRÛLEUR. Vérifier si le coupe-circuit est déclenché ou si un fusible est grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur par étincelle ne fonctionne pas encore, faire venir un technicien qualifié pour l'entretien.

Une liaison à la terre et une polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ne fournit pas la polarité correcte, l'allumeur deviendra relié à la terre et fera retentir un déclic, même après que le brûleur est allumé. Contacter un technicien qualifié pour l'entretien pour qu'il vérifie la prise de courant murale pour voir si elle est reliée par fil à la polarité correcte.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.

   Les quatre brûleurs de surface font un déclic. Seul le brûleur pour lequel on a tourné le bouton à LITE s'allume.

2. Tourner le bouton à n'importe quelle position entre HI et LO. Utiliser le tableau suivant comme guide de températures.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE	■ Pour allumer le brûleur.
HI	■ Pour commencer la cuisson. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
MED à HI	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir des aliments rapidement.
MED	■ Pour frire ou sauter des aliments. ■ Pour maintenir une ébullition lente.
MED à LO	■ Pour cuire les soupes et les sauces. ■ Pour mijoter et cuire les aliments à la vapeur.
LO (avec plaque de mijotage)	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour faire fondre du chocolat ou du beurre. ■ Pour faire mijoter des aliments.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Panne de courant

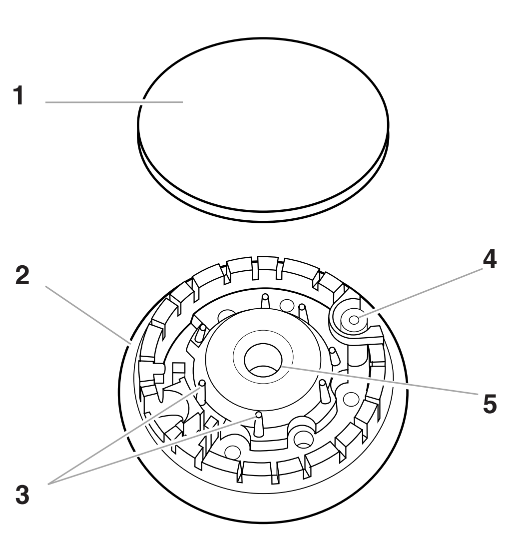
En cas de panne de courant prolongée, on peut allumer manuellement les brûleurs de surface. Tenir une allumette près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à HI. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage désiré.

Brûleurs de surface scellés

IMPORTANT : Ne pas entraver l'écoulement de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleurs.

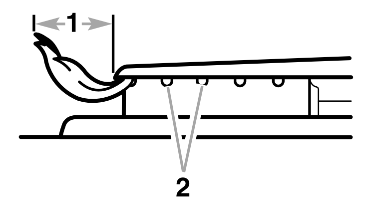
Avant le nettoyage, s'assurer que tous les boutons de commande sont éteints et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Ne pas utiliser des nettoyants à four, des produits à base d'eau de Javel ou des décapants antirouille.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche le mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section “Nettoyage général”.



1. Chapeau de brûleur
2. Base de brûleur
3. Tiges d'alignement
4. Dispositif d'allumage
5. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Il est essentiel que cette zone demeure exempte de souillures et veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Le protéger contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.

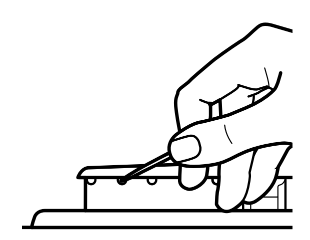


1. 1-1½ in. (25-38 mm)
2. Orifices de brûleur

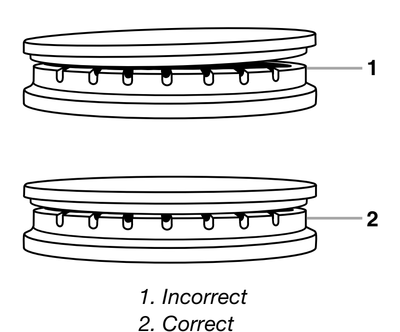
Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour vérifier la taille et la forme des flammes tel qu'indiqué ci-dessous. Une bonne flamme est bleue, non jaune. Il est essentiel que cette zone demeure exempte de souillures et veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section “Nettoyage général”.
2. Nettoyer le tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien qualifié pour l'entretien.



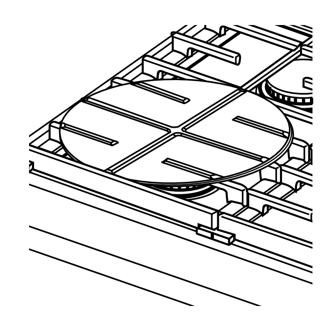
4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sur le chapeau sont bien alignées avec la base de brûleur.

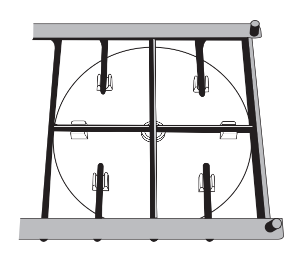


1. Incorrect
2. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien qualifié pour l'entretien.

Plaque de mijotage





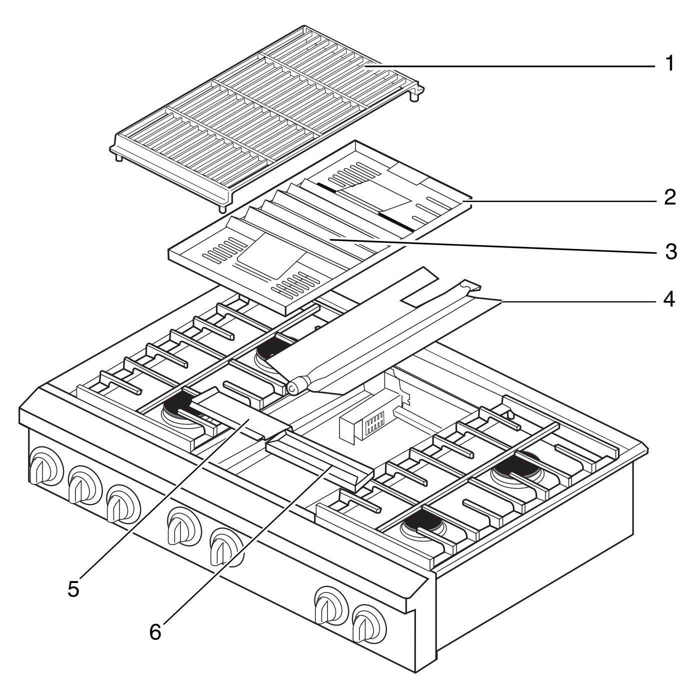
La plaque de mijotage est fabriquée en aluminium pour répandre également la chaleur sur la base des ustensiles de cuisson. Elle peut être utilisée sur les brûleurs de grande surface.

Ne pas utiliser la plaque de mijotage sur le réglage moyen. Pour de meilleurs résultats, utiliser la plaque de mijotage avec les réglages des brûleurs dans la gamme moyenne à faible sur la table de cuisson, lorsque des températures moins élevées sont requises pour le mijotage, ou pour maintenir les aliments à une température basse au cours d'une période prolongée.

Les rainures à la base de la plaque de mijotage ont été conçues de sorte qu'elles s'adaptent convenablement et en sécurité sur la grille (tel qu'indiqué).

Voir la section “Assistance ou service” pour soumettre une commande.

Gril
(sur certains modèles)



1. Grille du gril
2. Plateau nervuré
3. Plaque nervurée
4. Ensemble de brûleur
5. Protecteur anti-déversement
6. Plateau ramasse-gouttes

Le module du gril consiste en une grille en fonte, un plateau nervuré, une plaque nervurée, un protecteur anti-déversement et un plateau ramasse-gouttes. Il est utilisé pour griller les aliments. Se référer au “Tableau de cuisson au gril” pour les durées et réglages de cuisson.

Lors de l’utilisation du gril, suivre les instructions ci-dessous :

- Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser de papier d’aluminium, de charbon de bois ou copeaux de bois.
- Couper l’excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel pour empêcher la viande de se cintrer.
- Laisser de l’espace entre les aliments sur le gril pour éviter une cuisson inégale.
- Utiliser une spatule en métal ou des pinces pour retourner la viande.
- Retourner la viande une fois. Les jus se perdent lorsque les biftecks, côtelettes ou hamburgers sont retournés plusieurs fois.
- Pour une cuisson régulière, les aliments tels que les quartiers de poulet devraient être retournés plusieurs fois.
- Pour vérifier le degré de cuisson de la viande et de la volaille, utiliser un thermomètre à lecture instantanée ou pratiquer une petite entaille au centre de la viande. Ceci empêchera la perte de jus.

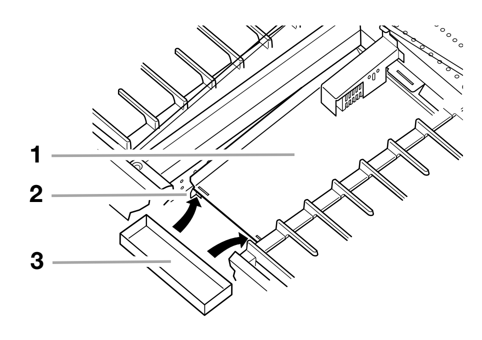
Avant d’enlever ou de réinstaller le gril, tourner les boutons de commande à OFF (arrêt) et laisser le gril refroidir complètement avant de le manipuler.

Enlèvement :

1. Enlever la grille du gril.
2. Enlever le plateau nervuré et la plaque nervurée.
3. Enlever l’ensemble du brûleur.
4. Enlever le protecteur anti-déversement.
5. Enlever le plateau ramasse-gouttes.
6. Nettoyer le bassin. Voir la section “Nettoyage général”.

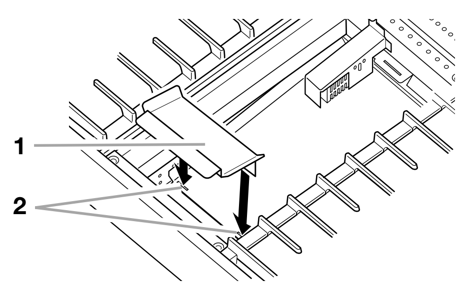
Réinstallation :

1. Soulever l'ensemble du brûleur hors du bassin et le mettre de côté.
2. Placer le plateau ramasse-gouttes au fond du bassin du gril et glisser le plateau vers l'avant de telle sorte qu'il se trouve en position transversale contre les pieds repère du protecteur anti-déversement arrière.



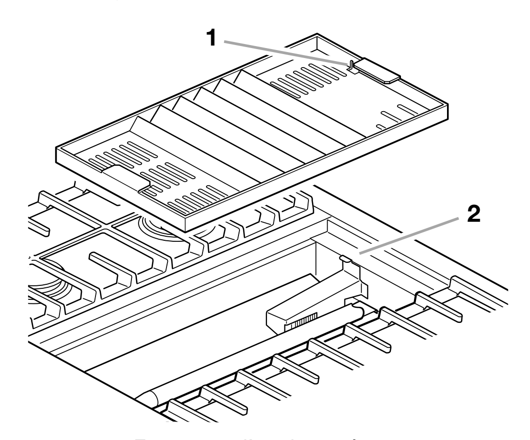
1. Protecteur anti-déversement arrière
2. Pieds repère
3. Plateau ramasse-gouttes

3. Insérer les pieds du protecteur anti-déversement avant dans les fentes du protecteur anti-déversement arrière. Le rebord arrière reposera sur le coffret des brûleurs.



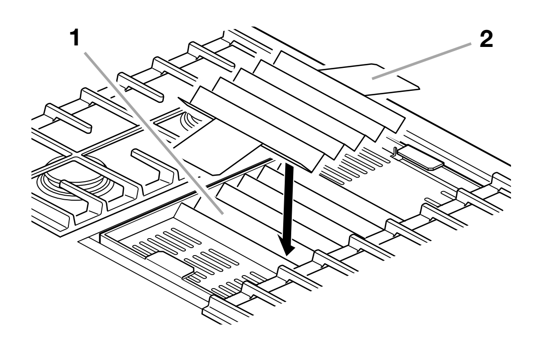
1. Protecteur anti-déversement avant
2. Pieds et fentes

4. Placer l’ensemble du brûleur sur le protecteur anti-déversement et s’assurer que le rebord arrière des brûleurs repose dans la fente.
5. Installer le plateau nervuré dans le gril. L’onglet dans le coin arrière gauche de la cavité doit passer à travers la fente dans le coin arrière gauche du plateau nervuré.



1. Fente pour l’onglet repère
2. Onglet repère

6. Placer la plaque nervurée sur le plateau nervuré.



1. Plateau nervuré
2. Plaque nervurée

7. Réinstaller la grille du gril.

Utilisation :

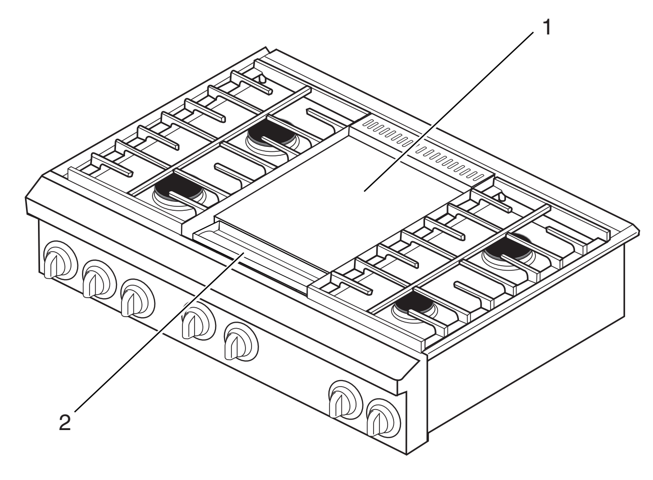
1. Mettre la hotte d'évacuation au-dessus de la cuisinière en marche.
2. Si désiré, appliquer une mince couche d'huile végétale ou d'aérosol de cuisine antiadhésif sur la grille du gril.
3. Pousser et tourner le bouton à LITE/HI. La flamme apparaîtra en 30 à 40 secondes. Préchauffer pendant 10 minutes.
4. Tourner le bouton au réglage de cuisson désiré. Mettre l'aliment sur le gril.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les réglages et durées sont seulement des recommandations et peuvent être ajustés selon les goûts individuels.

ALIMENTS	RÉGLAGE	DURÉE DE CUISSON EN MINUTES
Bifteck		
1 po (2,5 cm)		
à point	MED-HI	16-20
bien cuit	MED	20-30
Galettes de viande hachée		
½-¾ po (1,3 à 1,9 cm)	MED	20-25
Côtelettes de porc		
1 po (2,5 cm)	MED	30-55
Tranches de jambon		
½ po (1,3 cm)	MED-HI	8-12
Saucisses de Francfort et saucisses fumées précuites	MED	8-15
Poulet		
Quartiers	MED-LO	50-80
Poitrines désossées	MED	20-40
Darnes de poisson		
¾-1 po (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur	MED	10-15

Plaque à frire
(sur certains modèles)



1. Plaque à frire
2. Plateau ramasse-gouttes

La plaque à frire est un module incorporé en acier poli et muni d'un plateau ramasse-gouttes. Elle est expédiée recouverte d'un enduit antirouille recouvert de papier à enlever avant l'utilisation. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Ne pas utiliser d'ustensile de cuisson sur la plaque à frire.
- Ne pas verser d'eau froide sur une plaque à frire chaude. Ceci risque de gauchir la plaque à frire et de produire des résultats de cuisson inégaux.
- La plaque à frire doit être d'aplomb pour bien fonctionner.
- La plaque à frire devrait être préchauffée avant la cuisson de la plupart des aliments. Voir les instructions sur l'emballage ou dans les recettes.
- Enlever et nettoyer le plateau ramasse-gouttes; nettoyer aussi la zone en dessous après chaque utilisation.
- Après chaque nettoyage, enduire la surface de la plaque à frire avec une légère couche d'huile de cuisson pour protéger le fini contre la rouille et la corrosion. Ne pas utiliser d'huile de maïs.
- Il est normal que la plaque à frire conditionnée ternisse à l'usage.

Avant d'utiliser ou de nettoyer la plaque à frire, tourner les boutons de commande à OFF (arrêt) et laisser la plaque refroidir.

Utilisation initiale :

1. Enlever le papier de la plaque à frire.
2. Enlever complètement l'enduit protecteur de la surface avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux ou une éponge. Rincer et sécher.
3. Verser 1 c. à thé (5 mL) d'huile végétale au centre de la plaque à frire et l'étendre uniformément sur toute la surface avec un essuie-tout.

   La plaque à frire est prête à être utilisée. Si désiré, utiliser un appoint de matière grasse ou de shortening lors de la cuisson.

Utilisation :

1. Pousser et tourner le bouton à LITE/HI. La flamme apparaîtra en 30 à 40 secondes. Préchauffer la plaque à frire pendant 10 minutes. Mettre les aliments sur la plaque à frire.
2. Si le préchauffage n'est pas requis, commencer la cuisson au réglage de température désiré.

TABLEAU DE CUISSON SUR LA PLAQUE À FRIRE

Les réglages et durées sont seulement des recommandations et peuvent être ajustés selon les goûts individuels.

ALIMENTS	RÉGLAGE	DURÉE DE CUISSON EN MINUTES
Galettes de saucisse	325°F (163°C)	12-18
Tranches de bacon	350°F (177°C)	7-11
Tranches de jambon (cuit)	325°F (163°C)	5-7
Galettes de viande hachée	350°F (177°C)	10-15
Saucisses de Francfort et saucisses fumées précuites	325°F (163°C)	8-15
Filets, dames de poisson	325°F (163°C)	8-15
Oeufs	300°F (149°C)	3-5
Pommes de terre rissolées	400°F à 425°F (204°C à 218°C	8-12
Pain doré	350°F (177°C)	5-7
Crêpes	350°F (177°C)	2-4
Sandwiches grillés	325°F (163°C)	3-5

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permettra aux surfaces voisines de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

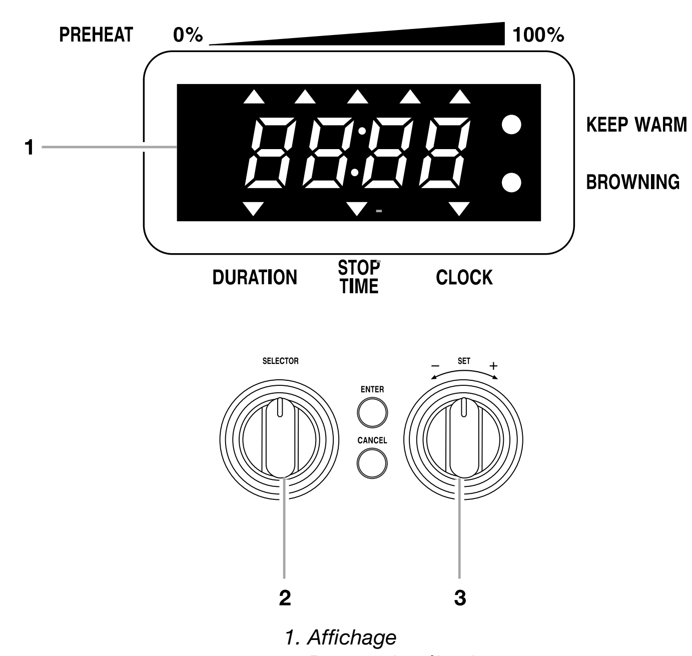
Les ustensiles ayant un fini rude peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme revêtements de base mais ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson et sur les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue ultimement aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et également. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et également. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et également.
Récipients en faïence	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



1. Affichage
2. Bouton de sélection
3. Bouton de commande de réglage

Affichages

Lorsque le courant est fourni pour la première fois à l'appareil, "PF" sera affiché.

L'affichage de "PF" à tout autre moment indique qu'il y a eu une panne de courant. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à la position RESET (remise en marche), appuyer sur le bouton ENTER et suivre les instructions de réglage de l'horloge dans la section "Horloge".

Boutons de sélection et de commande de réglage

Toutes les fonctions de cuisson sont réglées avec le bouton de commande SELECTOR (sélecteur). La fonction choisie commencera automatiquement avec les réglages courants après 10 secondes si les autres réglages ne sont pas changés. Une fois qu'un programme est complété, tourner le bouton de commande SELECTOR à la position RESET (remise en marche) pour choisir une nouvelle fonction.

Tous les réglages de température ou de durée sont réglés avec le bouton de commande SET (réglage). Tous les ajustements de température sont affichés en tranches de 5°F (3°C).

La vitesse à laquelle le bouton est tourné se reflète sur l'affichage.

Entrer et annuler

Le bouton ENTER (entrer) commence toute fonction du four.

Le bouton CANCEL (annuler) fait cesser toute fonction du four à l'exception de l'horloge/heure du jour. Après l'annulation d'une fonction, "End" sera affiché pour montrer que la fonction a été annulée.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner après qu'un programme a été annulé et s'arrêtera automatiquement quand le four est refroidi.

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

1. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à la position RESET (remise en marche).
2. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) jusqu'à ce que l'affichage indique "12:00" et l'indicateur CLOCK (horloge) clignote.
3. Tourner le bouton SET (réglage) pour régler l'heure.
4. Appuyer sur le bouton ENTER pour accepter l'heure affichée.

Pour un changement : Répéter les étapes 2 à 4 pour changer l'heure du jour sur l'afficheur.

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

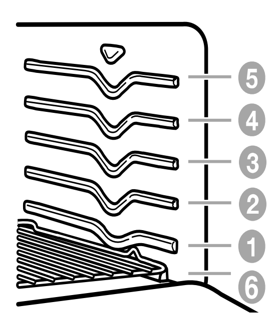
Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.
- Lors de la cuisson par convection (sur certains modèles), ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais placer des aliments ou des ustensiles de cuisson directement sur la porte du four ou le fond du four. Le fini en porcelaine sera endommagé de façon permanente.



GRILLES

Placer les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus. S'assurer que les grilles sont de niveau. Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindes, gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3
Articles surdimensionnés	6

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTEN-SILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage égal	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½ po (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à deux ou trois endroits.

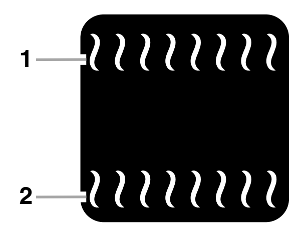
Évent du four

1

1. Évent de la porte de four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four



1. Élément du gril (exemple seulement)
2. Élément de cuisson au four (exemple seulement)

La fonction BAKE est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour chauffer les mets en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four constante.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments du gril et de cuisson au four s'éteindront immédiatement. Ces éléments se rallument lorsque la porte est refermée.

Pour la cuisson au four ou le rôtissage :

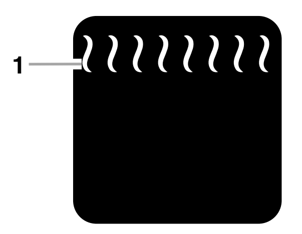
Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer l'aliment sauf si la recette le recommande.

1. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à BAKE (cuisson au four).

   L'affichage indiquera 350°F (177°C).
2. Tourner le bouton SET (réglage) à la température désirée.

   La gamme de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) pour la mise en marche, sinon après 10 secondes, la cuisson commencera automatiquement.
4. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET (remise en marche) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril



1. Élément du gril (exemple seulement)

La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis lors de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux plus épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille peuvent mieux cuire à des températures de gril plus basses.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant pour empêcher la viande de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer les aliments, excepté si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille dans la lèchefrite, ensuite placer celle-ci au centre de la grille du four.

Cuisson au gril :

1. Fermer la porte.
2. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à BROIL (cuisson au gril).

   "HI" apparaîtra sur l'affichage.
3. Tourner le bouton SET (réglage) au niveau désiré de cuisson au gril.
4. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) pour la mise en marche, sinon après 10 secondes, la cuisson commencera automatiquement.
5. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à la position RESET (remise en marche) lorsque la cuisson est terminée.

Réglages de cuisson au gril

Utiliser le tableau suivant lors du réglage des niveaux de cuisson au gril et des températures de cuisson au gril.

NIVEAU DE CUISSON AU GRIL	POURCENTAGE DE CUISSON AU GRIL	TEMPÉRATURE DE CUISSON AU GRIL
HI	100	500°F
Br4	90	450°F
Br3	80	400°F
Br2	70	350°F
LOW	60	300°F

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) de l'élément du gril. Les durées de cuisson indiquées sont des recommandations et peuvent être ajustées selon les goûts individuels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour un dessin, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	NIVEAU DE CUISSON AU GRIL	DURÉE TOTALE (min.)
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur			
saignant à point	4	HI	21-23
à point	4	HI	23-25
bien cuit	4	HI	27-29
***Galettes de viande hachée** ¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuit	4	HI	20-22
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	HI	30-33
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm) d'epaisseur	4	HI	22-26
Poulet			
morceaux avec os	3	HI	34-40
poitrines désossées	4	HI	22-32
Poisson			
Filets ¼- ½ po (0,6-1,3 cm) d'épaisseur	4	HI	12-15
Darnes ¾- 1 po (2-2,5 cm) d'épaisseur	4	HI	24-27

* Placer jusqu'à 9 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

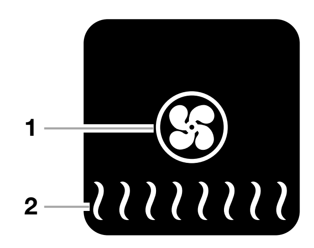
Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en scellant l'humidité pour des pains plus croustillants.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de telle sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebord et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dent par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

Cuisson au four par convection



1. *Élément de convection et ventilateur (exemple seulement)*
2. *Élément de cuisson au four (exemple seulement)*

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre un déplacement plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être un temps de cuisson supplémentaire.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, s'assurer de choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection et de cuisson au four chauffent la cavité du four. Après le préchauffage, les éléments de convection et de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments de cuisson au four et de convection et le ventilateur s'éteindront immédiatement. Ils se remettent en marche une fois la porte fermée.

■ Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, les placer aux positions de grille 2 et 4. Lors de l'utilisation de trois grilles, les placer aux positions de grille 1, 3 et 5.

1. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).

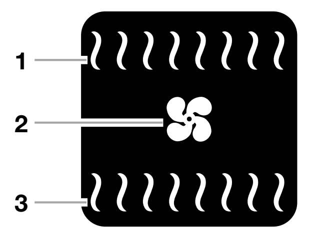
   L'affichage indiquera 325°F (163°C).

2. Tourner le bouton SET (réglage) à la température désirée.

   La gamme de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) pour la mise en marche, sinon après 10 secondes, la cuisson commencera automatiquement.
4. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET (remise en marche) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection



1. *Élément du gril (exemple seulement)*
2. *Ventilateur de convection (exemple seulement)*
3. *Élément de cuisson au four (exemple seulement)*

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille, ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

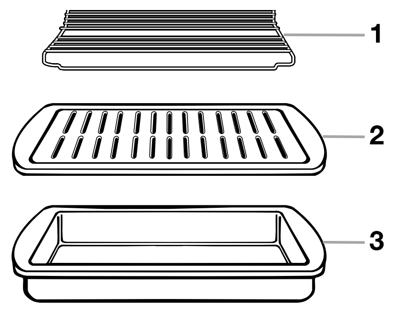
Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, les éléments du gril et de cuisson au four et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

■ Réduire la température dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, excepté si la recette le recommande.

Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. L'aliment repose ainsi au-dessus de la grille et l'air peut circuler librement autour de toutes les surfaces.



1. *Grille de rôtissage*
2. *Grille de la lèchefrite*
3. *Lèchefrite*

1. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

   L'afficheur indiquera 300°F (149°C).

2. Tourner le bouton SET (réglage) à la température désirée.

   La gamme de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) pour la mise en marche, sinon après 10 secondes, le rôtissage commencera automatiquement.
4. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET (remise en marche) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

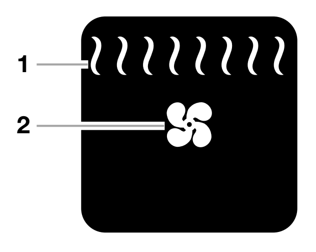
Utiliser le tableau suivant lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

Aliment/ position de la grille	Durée de cuisson (en minutes pour 1 lb)	Temp. du four	Temp. interne de l'aliment
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	27-30		160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d'aloyau			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Rôti d'épaule	35-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	170°F (77°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	170°F (77°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d'épaule			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
***Poulet, position de grille 2**			
Entier			
3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)

Aliment/ position de la grille	Durée de cuisson (en minutes pour 1 lb)	Temp. du four	Temp. interne de l'aliment
***Dinde, position de grille 1 ou 2**			
13 lb et moins (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	185°F (85°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	185°F (85°C)
***Poulet de Cornouailles, position de grille 2 ou 3**			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

* Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection



1. Élément du gril (exemple seulement)
2. Ventilateur (exemple seulement)

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément du gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four, et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

La température est préréglée à 500°F (260°C), soit “HI”, mais elle peut être changée à une température différente. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au gril par convection, l'élément du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section “Cuisson au gril” pour des directives générales sur la cuisson au gril. Placer la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille non chauffée sur la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

1. Fermer la porte.
2. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).

   L'affichage indiquera “HI.”
3. Tourner le bouton SET (réglage) au niveau désiré de cuisson au gril par convection.
4. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) pour la mise en marche, sinon après 10 secondes, la cuisson commencera automatiquement.
5. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET (remise en marche) lorsque la cuisson est terminée.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Suivre les recommandations dans votre recette.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir légèrement de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position deux, puis placer la lèchefrite en position un. Voir le dessin à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Verser 2 tasses (500 mL) d’eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à PROOF/KEEP WARM (levée/garder au chaud).

   L’afficheur indiquera 100°F (38°C).

2. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) pour la mise en marche sinon, après 10 secondes, le programme commencera automatiquement.

   Laisser la pâte monter jusqu'à presque doubler de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. La durée de levée dépend du type et de la quantité de pâte.

3. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET (remise en marche) lorsque la levée est terminée.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans un/des moule(s) et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite et l’eau. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

Pour cuisson au four :

1. Tourner le bouton SELECTOR à BREAD BAKING (cuisson au four du pain).

   L'affichage indiquera 430°F (221°C).

2. Tourner le bouton SET à la température de préchauffage désirée.

   La température de préchauffage est réglable entre 430°F et 390°F (221°C et 199°C).

3. Appuyer sur le bouton ENTER pour la mise en marche, sinon après 10 secondes la cuisson commencera automatiquemment.

   Lorsque le four atteint la température préréglée, un signal sonore se fera entendre et l'affichage du four indiquera 40°F (22°C) en-dessous de la température de préchauffage réglée à 350°F-390°F (177°C-199°C).

4. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET lorsque la cuisson est terminée.

Garder au chaud

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction Keep Warm (garder au chaud) permet aux aliments chauds de demeurer chauds avant d’être servis; Cette fonction peut être utilisée aussi à la fin d’une cuisson minutée. (Voir la section “Cuisson minutée”.)

Utilisation :

1. Tourner le bouton SELECTOR à PROOF/KEEP WARM (Levée/Garder au chaud).
2. Régler le bouton SET à 170° F (77° C).
3. Appuyer sur ENTER pour mettre en marche, sinon après 10 secondes la fonction commencera automatiquement.
4. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET (remise en marche) lorsque le réchauffage est terminé.

Cuisson minutée

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet de régler le four pour s’allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant une durée établie, et/ou s’arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu’ils risquent de ne pas bien cuire.

S'il y a une pause de 20 secondes entre une des étapes suivantes, le programme commencera automatiquement aux réglages en cours.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Régler la fonction de cuisson désirée, en tournant le bouton SELECTOR.
2. Tourner le bouton SET à la position désirée.
3. Appuyer sur le bouton ENTER deux fois. L’indicateur de durée clignotera et “-0:00” apparaîtra sur l’afficheur.
4. Tourner le bouton SET (réglage) pour établir la durée de cuisson.
5. Appuyer de nouveau sur le bouton ENTER (entrer) pour examiner l’heure d’arrêt.

   Pour régler une heure d’arrêt différente, tourner le bouton SET.

6. Appuyer sur le bouton ENTER. Procéder à l'étape suivante pour le brunissage, sinon la cuisson minutée commencera automatiquement après 20 secondes.

Utilisation de la fonction de brunissage (disponible avec la cuisson au four, la cuisson au four par convection, et le rôtissage par convection) :

Répéter les étapes de la cuisson minutée indiquées ci-dessus. Le témoin lumineux de brunissage clignotera. Tourner le bouton SET à “brn1”, “brn2”, ou “brn3.” (Choisir “brn0” pour annuler la fonction de brunissage.) Appuyer sur ENTER et le témoin lumineux de brunissage s'illlumine (si activé). Passer à la section suivante sinon la cuisson minutée commencera automatiquement après 20 secondes.

Utilisation de la fonction Garder au chaud :

Répéter les étapes de la cuisson minutée et du brunissage indiquées ci-dessus et le témoin lumineux KEEP WARM (Garder au chaud) clignotera. Tourner le bouton SET pour choisir la température de Garder au chaud de 170°F (77°C), ou “---F” pour annuler la fonction Garder au chaud. Appuyer sur le bouton ENTER et le témoin Garder au Chaud s'illuminera (si activé).

Lorsque END (fin de programme) est affiché et que le four émet un signal sonore, la cuisson minutée est terminée. Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET (remise en marche).

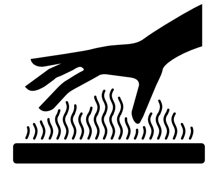
Annulation des fonctions de durée de cuisson, heure d'arrêt, brunissage et Garder au chaud :

Tourner le bouton SELECTOR à la position RESET ou appuyer sur le bouton CANCEL (annulation).

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d’autonettoyage

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d’autonettoyage. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l’autonettoyage du four avant qu’il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d’autonettoyage afin d’éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l’évent du four durant le programme d’autonettoyage. L’air doit pouvoir circuler librement. Voir la section “Évent du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d’aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d’endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu’elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l’intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre dans la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d’étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d’autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n’affectera pas la performance de cuisson.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l’acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d’autonettoyage utilise des températures très élevées brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas utiliser un chiffon humide sur la porte ou le hublot de la porte du four avant que le four ait complètement refroidi sinon le verre risque de se briser.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d’autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l’autonettoyage, s’assurer que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Tourner le bouton SELECTOR (sélecteur) à CLEAN (nettoyage).
2. Tourner le bouton SET (réglage) à “On” (activé).
3. Appuyer sur le bouton ENTER (entrer) pour commencer un programme de 3 h 30 préréglé non ajustable.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. Voir la section "Horloge". S'assurer également que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Tourner le bouton SELECTOR à CLEAN.
2. Tourner le bouton SET à "On".
3. Appuyer sur le bouton ENTER pour commencer un programme de 3 h 30 préréglé non ajustable.
4. Appuyer deux fois sur le bouton ENTER.

   L'heure de fin de programme sera affichée et la DEL STOP TIME (l'heure affichée d'arrêt) clignotera.
5. Tourner le bouton SET à STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Appuyer sur le bouton ENTER.

   Les témoins DURATION (Durée) et STOP TIME (Heure d'arrêt) s'illumineront.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Tourner le bouton SELECTOR à RESET (remise en marche) ou appuyer sur le bouton CANCEL (annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouille pas avant que le four n'ait refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson ont refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que la cuisinière entière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter la qualité du fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE

Ne pas utiliser des tampons à récurer garnis de savons, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour soumettre une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et les tomates, doivent être nettoyés aussitôt que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Ne pas les nettoyer au lave-vaisselle.

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant liquide doux légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.

BRÛLEURS DE SURFACE

Modèles à brûleurs scellés

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier, des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant à four.

Ne pas les immerger les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

REMARQUE : Lors de la réinstallation des boutons de commande des brûleurs de surface ou du gril, s'assurer que les boutons sont réinstallés au bon endroit. Par exemple, les boutons pour les brûleurs de surface portent la mention "LITE" et le bouton du gril la mention "LITE/HI".

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

- Savon et eau.

  Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.
- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

PLAQUE DE MIJOTAGE

Ne pas la nettoyer dans le lave-vaisselle.

- Détergent liquide et eau.

  Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide, puis rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon sans charpie.
- Produit nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter dans le sens du grain avec un chiffon ou une éponge humide. Rincer à fond. Répéter au besoin.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur la porte du four.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four commerciaux.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four a refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”. Ôter les grilles car elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant pour four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

MODULE DE GRIL

Pour plus de renseignements, voir la section “Gril.”

Ne pas utiliser de nettoyants à four, brosses métalliques, tampons à récurer abrasifs ou autres accessoires de récurage pour nettoyer les grils extérieurs.

Grille du gril

Ne pas nettoyer la grille du gril dans le lave-vaisselle.

Ne pas la nettoyer dans un four autonettoyant.

- Nettoyer la grille du gril peu de temps après la cuisson et après avoir éteint le brûleur.
- Porter une mitaine de four et nettoyer la grille du gril avec une brosse à soies douces pour barbecue. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Pour un nettoyage à fond de la grille du gril, la tremper dans de l'eau tiède savonneuse pendant 30 minutes. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

Plateau nervuré et plaque nervurée

- Tremper dans de l'eau tiède savonneuse pour dégager la saleté. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

Ensemble de brûleur

Ne pas tremper dans l'eau.

- Savon et eau ou nettoyant non abrasif.
- Chiffon humide ou tampon non abrasif.

Protecteur anti-déversement avant et plateau ramasse-gouttes

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant le nettoyage.

- Savon et eau ou nettoyant non abrasif.
- Chiffon humide ou tampon non abrasif.

Bassin du module

- Eau tiède savonneuse.
- Tampon non abrasif ou éponge.
- Pour des saletés intenses, tremper des essuie-tout dans un nettoyant ménager et les étendre sur les saletés pendant au moins une demi-heure ou plus. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

MODULE DE LA PLAQUE À FRIRE

Nettoyer la plaque à frire peu de temps après la cuisson et après avoir éteint le brûleur.

- Utiliser une spatule métallique pour gratter les résidus vers le plateau ramasse-gouttes. Pour éviter d'endommager la surface, toujours frotter dans la direction des lignes du poli. Si nécessaire, frotter la surface de la plaque à frire avec un tampon non abrasif et un peu d'huile de cuisson ou utiliser un nettoyant de plaque à frire (non fourni avec cet appareil).
- Eau chaude savonneuse et/ou tampon à récurer doux en plastique.
- Après le nettoyage, sécher la surface avec un chiffon doux ou une éponge. Pour protéger le fini et prévenir la rouille, enduire toute la surface avec une légère couche d'huile de cuisson.

Plateau ramasse-gouttes et zone sous le plateau

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant le nettoyage.

- Savon et eau ou nettoyant non abrasif.
- Chiffon humide ou tampon non abrasif.

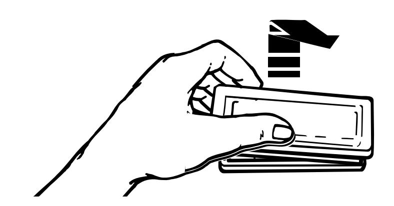
Lampes du four

Les lampes du four ont des ampoules halogènes de 12 volts, 5 watts maximum. Elles s'allument lorsque la porte du four est ouverte, ou lorsque le four fonctionne à tout réglage de cuisson alors que le commutateur de lampe de four est en position “Auto”. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage, de levée de pain ou lorsque le commutateur de lampe de four est en position OFF (arrêt).

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Enlever le couvercle en verre des ampoules en saisissant le bord avant et en tirant.



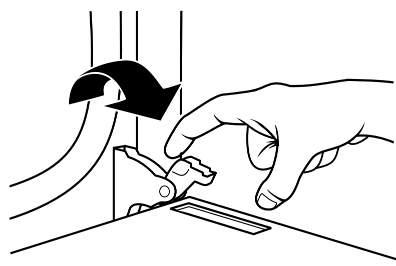
3. Enlever l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule, replacer le couvercle de l'ampoule en le pressant sur la paroi du four.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

Il n'est pas suggéré d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, suivre les instructions suivantes au besoin. La porte du four est lourde.

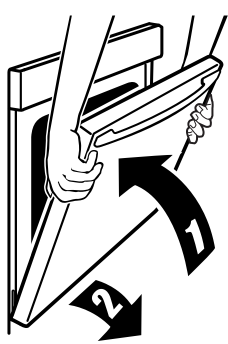
Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



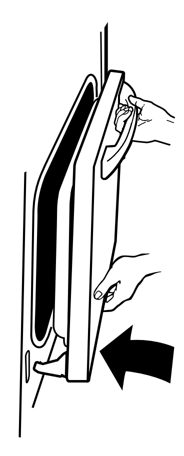
3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.
3. Déplacer les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
Tourner n'importe lequel des boutons de brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il bien réglé?**
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?**
Sur les modèles à brûleurs scellés, voir la section "Brûleurs de surface scellés."

Les flammes du brûleur de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes

- **Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?**
Sur les modèles à brûleurs scellés, voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Sur les modèles avec chapeaux, les chapeaux de brûleur sont-ils installés correctement?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Le brûleur est-il endommagé?**
Sur les modèles avec chapeaux, rechercher un chapeau déformé. Si le chapeau ne tourne pas librement sur une surface plate, côté peint vers le bas, le chapeau est déformé. Échanger le chapeau contre celui d'un brûleur de surface différent pour vérifier si un autre est déformé. Contacter un technicien d'entretien qualifié.
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
Il est possible que l'appareil n'ait pas été converti convenablement. Contacter un technicien d'entretien qualifié.

Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
Le laisser sécher.

Le brûleur produit des étincelles mais ne s'allume pas

- **Y a-t-il des étincelles continuelles sans que le brûleur ne s'allume?**
Ne pas utiliser le brûleur de surface et contacter un technicien d'entretien qualifié.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Les résultats de cuisson ne sont pas ce qui était prévu

- **Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson."
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Commandes de la table de cuisson."
- **L'appareil est-il d'aplomb?**
Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.

Les résultats de cuisson avec le gril ou la plaque à frire ne sont pas ce qui était prévu.

- **Le gril ou la plaque à frire a-t-il(elle) été préchauffé(e)?**
Préchauffer le gril ou la plaque à frire. Voir les sections "Gril" ou "Plaque à frire" pour plus de renseignements.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des aliments?**
Espacer les aliments uniformément sur les grilles du gril.
- **La cuisson des aliments prend-elle trop de temps?**
Les aliments partiellement congelés ou très froids augmenteront la durée de cuisson. Décongeler complètement les aliments.

Le four ne fonctionne pas

- **Les commandes électroniques du four sont-elles réglées correctement?**
Voir la section "Commandes électroniques du four".

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson au four, la cuisson au gril ou le nettoyage

- Il est normal que le ventilateur se mette automatiquement en marche lorsque le four fonctionne pour refroidir les commandes électroniques; il peut fonctionner jusqu'à 45 minutes après l'arrêt du four.

L'afficheur indique des messages

- **L'afficheur indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie par un chiffre?**
Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît, appeler le service.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter ou diminuer la température de 25°F (14°C).
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  S'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson est-elle été utilisée?**
  Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou de rôtissage.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut demander des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Diminuer la température du four de 15°F à 25°F (9°C à 14°C).
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces d'origine. Les pièces d'origine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour obtenir des pièces d'origine dans votre région, composez le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-461-5681**

Lundi à vendredi 8 h - 18 h HNE.

Samedi 8 h 30 - 16 h 30 HNE.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777.** Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DE TABLE DE CUISSON, FOUR ENCASTRÉ ET CUISINIÈRE KITCHENAID®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES, TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, BRÛLEURS À GAZ ET SYSTÈME DE COMMANDES TRANSISTORISÉES

Sur les cuisinières et tables de cuisson électriques, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout élément électrique pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la table de cuisson en vitrocéramique. KitchenAid garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne subira pas de décoloration, que le motif sur la table de cuisson ne s'effacera pas par usure, que le joint en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fendra pas, que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se fendra pas à cause d'un choc thermique et que les éléments de surface ne brûleront pas.

Sur les cuisinières et tables de cuisson à gaz, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout brûleur à gaz pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et fours encastrés, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et l'intérieur de la porte en porcelaine si la pièce rouille par suite de vices de matériaux et de fabrication. KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour le système de commandes transistorisées et le tube magnétron dans les fours combinés, pour corriger les vices de matériaux et de fabrication.

GARANTIE LIMITÉE DE LA SIXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA CAVITÉ DU FOUR ET L'INTÉRIEUR DE LA PORTE EN PORCELAINE SUR LES CUISINIÈRES ET FOURS ENCASTRÉS

Sur les cuisinières et fours encastrés seulement, de la sixième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et l'intérieur de la porte si la pièce rouille par suite de vices de matériaux de fabrication.

KitchenAid ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil ou remplacer des fusibles, rectifier le câblage électrique du domicile ou remplacer des ampoules d'éclairage accessibles au propriétaire.
2. Les réparations lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées faites à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous frais de main-d'oeuvre au cours des périodes de garanties limitées.

KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects : par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" de ce manuel. Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou Service" ou en téléphonant au centre d'interaction avec la clientèle KitchenAid au **1-800-422-1230** (sans frais) de n'importe où aux États-Unis. Au Canada, contactez votre compagnie de service désignée par KitchenAid ou composez le **1-800-807-6777**.

4/01

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros complets de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

4456611

6/03
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.